



412697S-2018



郑州万家食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0002S-2018

挤出型谷物粉面条

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

郑州万家食品有限公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由郑州万家食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州万家食品有限公司。

本标准主要起草人：韩东雷，杜万军，张先霞。

本标准自实施之日起代替Q/ZWS 0002S-2015。

H N

Q B

挤出型谷物粉面条

1 范围

本标准规定了挤出型谷物粉面条的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以玉米粉、黑米粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、莜麦粉、小米粉、大豆粉、苦荞粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加（或不添加）小麦粉、玉米淀粉、南瓜粉、胡萝卜粉、葛根粉、食用盐、碳酸钠中的几种，经过配料、和面、挤压熟化、成型、烘干、包装制成的挤出型谷物粉面条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.4 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.5 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.6 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.7黑米粉、荞麦粉、绿豆粉、小米粉、苦荞粉、高粱粉、大豆粉、莜麦粉应符合LS/T 3302的规定。

2.1.8胡萝卜粉、南瓜粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.9生产用水应符合 GB 5749的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性状	外形整齐，条形均匀，表面光滑，略有韧性，无虫蛀、无潮解、无霉变	从样品中取出1袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、仔细观察是否有霉变、杂质，
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致	

气味	该产品应有的气味，无异味	用鼻嗅其气味，用开水煮约3分钟后尝其滋味。
滋味	该产品应有的滋味，无异味	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分， %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度， mL/10g	≤ 3.5	GB 5009.239
食用盐（以NaCl计）， %	≤ 5.0	GB 5009.44
自然断条率， %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率， %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率， %	≤ 10.0	LS/T 3212
铅（以Pb计）， mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
总砷*（以As计）， mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铬（以Cr计）， mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.123
总汞（以Hg计）， mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
镉（以Cd计）， mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素B ₁ ， μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米粉、黑米粉、荞麦粉、高粱粉、绿豆粉、苡麦粉、小米粉、大豆粉、苦荞粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加（或不添加）小麦粉、玉米淀粉、南瓜粉、胡萝卜粉、葛根粉、食用盐、碳酸钠中的几种，经过配料、和面、挤压熟化、成型、烘干、包装制成的挤出型谷物粉面条。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》有关规定，参照LS/T 3212《挂面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了挤出型谷物粉面条的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州万家食品有限公司



QB