



412705S-2018



驻马店市大程食品科技有限公司企业标准

Q/ZDS 0002S-2018

青稞挂面

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

驻马店市大程食品科技有限公司 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。

本标准由驻马店市大程食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：驻马店市大程食品科技有限公司。

本标准主要起草人：程涛，蔡华。

H N

Q B

青稞挂面

1 范围

本标准规定了青稞挂面的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水、青稞（粉碎）、食用盐、碳酸钠调配后进行和面、压延、上架、烘干、下架、切条、包装而成青稞挂面。

2 分类

按照原辅料的配比不同分为以下二种：

2.1 青稞挂面：是以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水、青稞（粉碎）、食用盐与碳酸钠调配后进行和面、压延、上架、烘干、下架、切条、包装而成。

2.2 青稞爽滑面：是以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水、青稞（粉碎）、食用盐与碳酸钠调配后进行和面、压延、上架、烘干、下架、切条、包装而成。

3 要求

3.1 原辅料

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.2 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	固态长条形	从样品中取出一袋，打开包装，平摊在整洁实验台上用自然光观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，然后称量 20g 该产品，放入煮沸 500mL 生活饮用水中，煮熟试吃，品其口感
色泽	具有该产品固有色泽	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘牙，不牙碜	

3.3 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, g/100g	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 3.0	GB 5009.239
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

黄曲霉毒素B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	\leq	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	\leq	0.5	GB 5009.11
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

3.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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。

4 检验

出厂检验项目为感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

青稞挂面是以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水、青稞（粉碎）、食用盐、碳酸钠调配后进行和面、压延、上架、烘干、下架、切条、包装而成。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》的有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

驻马店市大程食品科技有限公司

H N

Q B