



410421S-2019



濮阳县慧康食品有限公司企业标准

Q/PHS 0002S-2019

酸汤面叶

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

濮阳县慧康食品有限公司 发布

前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求进行编写。

本标准由濮阳县慧康食品有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳县慧康食品有限公司。

本标准主要起草人：张洪省。

H N

Q B

酸汤面叶

1 范围

本标准规定了酸汤面叶的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐，经加生活用水和面、熟化、压延、成型、切断、干燥，辅以外购的复合调味料包（食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、姜粉、蒜粉、胡椒粉、水解大豆植物蛋白、酵母提取物、鸡肉提取物、陈醋粉、脱水香菜）、干紫菜包、芝麻油包、酿造食醋包，经组合包装加工而成的非即食酸汤面叶。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生活用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 复合调味料包（食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、姜粉、蒜粉、胡椒粉、水解大豆植物蛋白、酵母提取物、鸡肉提取物、陈醋粉、脱水香菜）应符合 DBS 41/001 的规定。

2.1.5 干紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.6 酿造食醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.7 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 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	面叶	菱形，厚度均匀	取适量样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、闻其气味，有无杂质，在沸水中煮 5 分钟后，温开水漱口，品其滋味。
	复合调味料包	颗粒粉状	
	干紫菜包	片状	
	酿造食醋包	液体	
	芝麻油包	油状	
色 泽	面叶	白色或乳白色	
	复合调味料包	调味料固有的色泽	
	干紫菜包	紫菜固有的颜色	
	酿造食醋包	深褐色	
	芝麻油包	棕红色	
气、滋味	面叶	具有小麦粉固有的气味，柔软爽口，无异味	
	复合调味料包	具有调味料应有的酸香味	
	干紫菜包	具有紫菜固有的气味、滋味	
	酿造食醋包	酸香味	
	芝麻油包	芝麻香味	

杂 质	面叶	无肉眼可见外来杂质
	复合调味料包	无肉眼可见外来杂质
	干紫菜包	无肉眼可见外来杂质
	酿造食醋包	无肉眼可见外来杂质
	芝麻油包	无肉眼可见外来杂质

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
		面叶	复合调味料包	干紫菜包	酿造食醋包	芝麻油包	
水分, %	≤	14.5	12	14	—	—	GB 5009. 3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤	2.0	45.0	—	—	—	GB 5009. 44
酸度, mL/10g	≤	4.0	—	—	—	—	GB 5009. 239
烹调损失率, %	≤	15	—	—	—	—	LS/T 3212
酸价 (以 KOH 计), mg/g	≤	—	—	—	—	3.0	GB 5009. 229
过氧化值, g/100g	≤	—	—	—	—	0.18	GB 5009. 227
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	—	—	—	3.5	—	GB/T 12456
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	—	—	5.0	10.0	GB 5009. 22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5					GB 5009. 11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4					GB 5009. 12
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	1.0					GB 5009. 191

注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。总砷、铅为产品混合检测。

2.4 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行, 净含量及允许短缺量按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失率的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐，经加生活用水和面、熟化、压延、成型、切断、干燥，辅以外购的复合调味料包（食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、姜粉、蒜粉、胡椒粉、水解大豆植物蛋白、酵母提取物、鸡肉提取物、陈醋粉、脱水香菜）、干紫菜包、芝麻油包、酿造食醋包，经组合包装加工而成的非即食酸汤面叶。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》、GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了酸汤面叶的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳县慧康食品有限公司

H N
Q B