

备案号：223658S-2018

有效期至：2022年01月17日

# Q/DHXC

## 敦化市鑫城韩食食品有限公司企业标准

Q/DHXC0001S-2018

### 风味面条

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/DHDML0001S-2018
备案号	223658S-2018
有效期限	2019年01月18日至2022年01月17日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-31 发布

2018-12-31 实施

敦化市鑫城韩食食品有限公司发布

# 风味面条

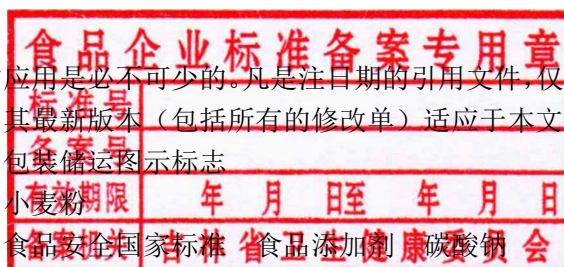
## 1 范围

本标准适用于以玉米粉、小麦粉、荞麦粉、淀粉（谷物或薯类）为主要原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠，经混合、和面、压制（熟化）、成型、干燥、包装加工而成的风味面条。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762	食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水标准
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10463	玉米粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31367	食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 35028	荞麦粉
LS/T 2312	挂面
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质检总局令第75号（2005）	定量包装商品计量监督管理办法
国家质检总局令第123号（2009）	食品标识管理规定



### 3 分类

(产品按原料的不同分为玉米面条、荞麦面条。)

#### 3.1 玉米面条

以玉米粉、玉米淀粉为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠，经混合、和面、压制（熟化）、成型、干燥、包装加工而成的玉米面条。

#### 3.2 荞麦面条

以小麦粉、荞麦粉、淀粉(谷物或薯类)为原料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠，经混合、和面、压制（熟化）、成型、干燥、包装加工而成的荞麦面条。

### 4 技术要求

#### 4.1 原料要求

应符合以下要求和食品生产经营许可管理等方面的规定。

- 4.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.4 食用淀粉应符合 GB 31367 的规定。
- 4.1.5 食品添加剂碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

#### 4.2 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
	玉米面条	荞麦面条	
色泽	淡黄色	棕褐色	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光线下观其色泽，组织形态，用嗅觉鉴别气味，用舌尖品其滋味。
组织形态	粗细均匀，光滑整齐，形态良好		
滋、气味	具有该产品固有的气味，无异味		
杂质	无肉眼可见的外来杂质		

#### 4.3 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, %	≤ 60	GB 5009.3
酸度, (g/100g)	≤ 4.5	GB 5009.239
烹调损失率, %	≤ 15	LS/T 2312

#### 4.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
<sup>a</sup> 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，ug/kg	≤ 20	GB 5009.22
a 只限于玉米面条		

#### 4.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表4 微生物限量

致病菌指标	采样方案及限量（若非指定，均以/25g（mL）表示）				检验方法
	$\frac{n}{c}$	$\frac{m}{M}$	$\frac{m}{M}$	$\frac{m}{M}$	
沙门氏菌	$\frac{5}{0}$	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	$\frac{5}{1}$	1	100 CFU/g（mL）	1000 CFU/g（mL）	GB 4789.10 第二法
注：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为致病菌指标可以接受水平的限量值；M为致病菌指标的最高安全限量值。					

#### 4.6 食品添加剂的使用

应符合表 5 的规定。

表 5 食品添加剂

品 种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要	-	-

#### 5 净含量

应符合国家质检总局令第 75 号（2005）的规定，并按照 JJF 1070 规定的方法检验。

#### 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 7 检验规则

##### 7.1 出厂检验

产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、净含量。

##### 7.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验：

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时；
- (2) 原辅料质量出现大的波动时；

- (3)出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；  
 (4)国家食品质量安全监管机构提出要求时。

### 7.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一个批次。

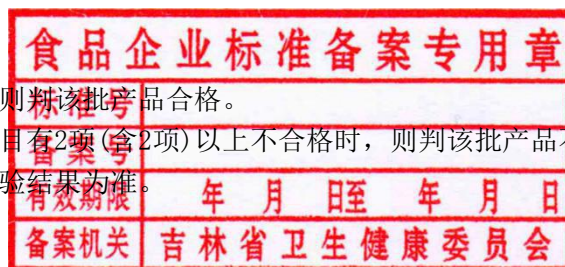
### 7.4 抽样方法和抽样数量

同一规格、同一批次的合格产品中抽样基数不得少于 2kg。样品分成两份，一份用于检验，一份用于备查。

### 7.5 判定规则

检测结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、理化指标等项目有2项(含2项)以上不合格时，则判该批产品不合格；如有1项不合格时，可重新加倍取样复验，以复验结果为准。



## 8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局令第 123 号（2009）的规定。

### 8.1 标签式样

食品名称：风味面条

配料表（原料）：玉米面条：玉米粉、玉米淀粉、食品添加剂碳酸钠（如添加时）

荞麦面条：小麦粉、荞麦粉、淀粉、食品添加剂碳酸钠（如添加时）

净含量/规格：500g（其他规格按客户要求）

生产者名称：敦化市鑫城韩食食品有限公司

地址：

联系方式：

生产日期：

保质期：

贮存条件：冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准代号：Q/DHXC0001S-2018

其他需要标示的内容：

### 8.2 营养成分表

应符合表 6、7 的规定。

表 6 玉米面条营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1254kJ	15%
蛋白质	6.1g	10%
脂肪	1.6g	3%
碳水化合物	64.2g	21%
钠	0g	0

表 7 荞麦面条营养成分表

项 目	每 100 克	NRV%
能量	1168kJ	14%
蛋白质	5.2g	9%
脂肪	1.1g	2%
碳水化合物	62.8g	21%
钠	0g	0

## 9 包装

包装袋选用纸塑复合材料，应符合GB 9683的规定。销售包装应符合GB 23350的规定。运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

## 10 贮存

产品运输时应避免雨淋、日晒，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。产品应贮存在阴凉通风库房，温度在 0-5℃为宜。

## 11 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，冷藏 60 天，冷冻 180 天。

