

Q/MJSG

内蒙古蒙降三高食品有限责任公司企业标准

内蒙古自治区食品安全企业标准
备案号: Q15098-2018 有效期至: 2021年7月8日

Q/MJSG 0001S—2018

杂粮速食面



2018 - 06 - 15 发布

2018 - 07 - 05 实施

内蒙古蒙降三高食品有限责任公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准由内蒙古蒙降三高食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古蒙降三高食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古蒙降三高食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：陆红亮、刘俊。

杂粮速食面

1 范围

本标准规定了杂粮速食面的技术要求。

本标准适用于以苦荞麦粉、荞麦粉、莜麦粉、玉米粉、豌豆粉、小麦粉、水、食用盐为主要原料，添加或不添加胡萝卜、菠菜、芹菜、结球甘蓝、番茄、铁棍山药、紫甘蓝、南瓜、甜椒、紫薯，根据口味不同选用不同的原料配制，添加食品添加剂羧甲基纤维素钠，添加或不添加食品添加剂碳酸钠，经配料、和面、压延、成型、熟化、干燥、包装等工艺制成的杂粮速食面。

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，仅所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 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活应用水卫生标准
- GB/T 10463 玉米粉
- GB/T 13360 莜麦粉
- GB/T 26431 甜椒
- GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- GB/T 35028 荞麦粉
- NY/T 493 胡萝卜
- NY/T 580 芹菜
- NY/T 583 结球甘蓝
- NY/T 940 番茄等级规格
- NY/T 964 菠菜
- NY/T 1065 山药等级规格
- SB/T 10881 南瓜流通规范

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 荞麦粉、苦荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 3.1.2 莜麦粉：应符合 GB/T 13360 的规定。
- 3.1.3 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.4 小麦粉：应符合 GB 1355 中标准粉或以上等级的规定。
- 3.1.5 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.7 胡萝卜：应符合 NY/T 493 的规定。
- 3.1.8 菠菜：应符合 NY/T 964 的规定。
- 3.1.9 芹菜：应符合 NY/T 580 的规定。
- 3.1.10 结球甘蓝：应符合 NY/T 583 的规定。
- 3.1.11 番茄：应符合 NY/T 940 的规定。
- 3.1.12 铁棍山药：应符合 NY/T 1065 的规定。
- 3.1.13 南瓜：应符合 SB/T 10881 的规定。
- 3.1.14 甜椒：应符合 GB/T 26431 的规定。
- 3.1.15 豌豆粉、紫甘蓝、紫薯：应符合相应食品安全标准的规定。

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
色 泽	具有杂粮粉和所加辅料混合加工后应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置于500mL无色透明烧杯中，在自然光线下，观察其色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
滋味、气味	具有杂粮粉和所加辅料混合加工后应有的滋味、气味，无异味、无异嗅	
状 态	外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物	

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	≤ 14.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.4mg/kg”，其他污染物限量指标应符合GB 2762中带馅（料）面食制品的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
致病菌	应符合GB 29921中方便面米制品的规定。				GB 29921中规定的方法
^a 样品的分析及处理按GB 4789.1执行。					

3.6 食品添加剂

食品添加剂羧甲基纤维素钠、碳酸钠的使用应符合GB 2760的规定, 详见表4, 其质量要求应分别符合GB 1886.232、GB 1886.1的规定。

表4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量/(g/kg)	备 注
羧甲基纤维素钠	按生产需要适量使用	
碳酸钠	按生产需要适量使用	