

# Q/KKHN

## 克什克腾康宏农产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: Q15 0278-2018 有效期至: 2021 年 7 月 3 日

Q/KKHN 0001S—2018

### 蒸制莜面



2018-6-15 发布

2018-6-28 实施

克什克腾康宏农产品有限责任公司

发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。  
本标准由克什克腾康宏农产品有限责任公司提出。  
本标准由克什克腾康宏农产品有限责任公司起草。  
本标准由克什克腾康宏农产品有限责任公司批准。  
本标准主要起草人：牟永明

# 蒸制莜面

## 1 范围

本标准规定了蒸制莜面的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以莜麦粉为原料，添加水，经和面、成型、蒸制、冷却、包装、杀菌等工艺制成的蒸制莜面。

## 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/T 13360 莜麦粉

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

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 4789.15 食品安全国家标准 食品微生物学检验 霉菌和酵母计数

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 6388 运输包装收发货标志

国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

## 3 技术要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 莜麦粉：应符合 GB/T 13360 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 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
色 泽	呈黄白色，色泽自然均匀，无焦色。
滋味和气味	具有莜麦粉熟制后特有的滋味和气味，无酸败、哈喇、霉味，无其他异味。
组织状态	呈条状或卷状，条形或卷形基本均匀，表面光洁，口感柔韧、有弹性、不粘牙，无霉变。
杂质	无肉眼可见外来杂质。

## 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
水分，%	≤ 45
酸度，(mL/10g)	≤ 4.0

## 3.4 污染物限量

污染物限量中“铅(以Pb计)≤0.16mg/kg”，其他指标应符合GB 2762中谷物及其制品的规定。

## 3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763的规定。

## 3.6 微生物指标

3.6.1 致病菌限量应符合GB29921中熟制粮食制品(含焙烤类)的规定。

3.6.2 微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$10^4$	$10^5$	GB4789.2
大肠杆菌, CFU/g	5	2	10	$10^2$	GB4789.3 平板计数法
霉菌, CFU/g	≤	150			GB4789.15

a 样品的采集及处理按 GB4789.1 执行。  
 b 菌落总数和大肠菌群的要求不适用于现制现售的产品，以及含有未熟制的发酵配料或新鲜水果蔬菜的产品。  
 c 不适用于添加了霉菌成熟干酪的产品。

## 3.7 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

#### 4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

#### 5 试验方法

##### 5.1 感官要求检验

取1个包装单位的样品散放于白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、嗅其气味、品尝其滋味。

##### 5.2 理化指标检验

5.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法检验。

5.2.2 酸度：按 GB 5009.239 规定的方法检验。

##### 5.3 污染物限量检验

铅：按GB 5009.12中规定的方法检验。

##### 5.4 微生物指标检验

5.4.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。

5.4.2 大肠菌群：按 GB 4789.3 规定的方法检验。

5.4.3 霉菌：按 GB 4789.15 规定的方法检验。

5.4.4 致病菌：按 GB 29921 规定的方法检验。

##### 5.5 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

#### 6 检验规则

##### 6.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的产品为一批。

##### 6.2 抽样

产品采用随机抽样的方法抽样，每批产品抽取10个销售包装（重量不少于4kg），样品分为2份，1份检验，1份备查。

##### 6.3 出厂检验

产品出厂前，需经本公司质检部门按照本标准逐批进行检验，检验合格并出具产品检验合格证后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量。

##### 6.4 型式检验

产品在正常生产时每年不少于2次型式检验，出现下列情况之一时，亦应及时进行型式检验。

a) 新产品投产时；

- b) 原料、配方、关键工艺、设备发生重大变化时;
- c) 产品停产6个月以上再回复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

## 6.5 判定规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格品;检验结果中如有一项以上(含一项)不符合本标准规定,可自同批产品中加倍抽取样品进行复检,以复检结果为准,若复检后仍有一项不合格,则判定该批产品为不合格品;微生物指标经检验有一项不符合本标准规定,即判该批产品为不合格品,微生物指标不得复检。

## 7 标志、包装、运输、贮存

### 7.1 标志

7.1.1 产品标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装上应标明产品名称、制造者的名称和地址外,还须标出单位包装的净含量和总数量,并标注 4-18℃ 条件下贮存。

7.1.3 涉及到的包装储运图示标志和收发货标志应分别符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 包装材料应符合相关食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密,不得有破损现象。

7.2.3 包装箱应牢固,胶封、捆扎结实。

### 7.3 运输

7.3.1 运输工具必须清洁、卫生、无污染,并有防雨雪、防潮等设施;产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装、混运。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放,严禁仍摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮,并在 4-18℃ 条件下运输。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

7.4.2 产品应贮存在 4-18℃、干燥、通风良好的库房中。

7.4.3 严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源;包装箱底部必须垫有 100mm 以上的材料。

### 7.5 保质期

在本标准制定的贮存条件下产品保质期为3个月。