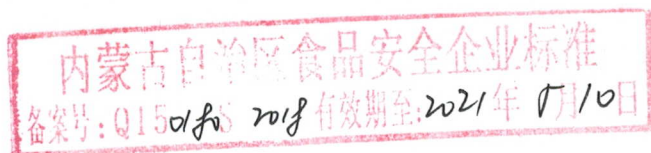


Q/AHSF

敖汉旗树发粮食加工有限公司企业标准



Q/AHSF 0004S—2018

杂粮速食面



2018 - 04 - 26 发布

2018 - 05 - 20 实施

敖汉旗树发粮食加工有限公司

发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由敖汉旗树发粮食加工有限公司提出。
本标准由敖汉旗树发粮食加工有限公司起草。
本标准由敖汉旗树发粮食加工有限公司批准。
本标准起草人：李树发。

杂粮速食面

1 范围

本标准规定了杂粮速食面的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以苡麦粉、荞麦粉、玉米粉、小米、绿豆、高粱中的一种为主要原料，添加水、小麦粉、食用盐，经选料、碾磨、筛理、调粉、挤压熟化、干燥、切断、包装等工艺制成的达到一定熟化度的方便食品。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

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 4789.2 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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6388 运输包装收发货标志

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8231 高粱

GB/T 10462 绿豆

GB/T 10463 玉米粉

GB/T 11766 小米

GB/T 13360 苡麦粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号 《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 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.3 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.4 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.5 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.6 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.8 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.9 荞麦粉：应符合 GB 2715 及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
色 泽	呈所用原辅料应有的色泽，色泽自然、均匀。
滋味、气味	具有所用原辅料经挤压熟化后特有的滋、气味，无酸味、霉味、哈喇味及其它异味。
组织形态	呈条状，外形整齐，表面光滑，无霉变、无正常视力可见的外来异物。
复水性	复水后口感爽滑，柔韧有弹性、不粘牙、无明显并条现象，无硬芯。

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，% ≤	14.0

3.4 污染物限量

- 3.4.1 以“莜麦粉、荞麦粉、玉米粉、小米、高粱”中的一种为主要原料，其污染物限量中“铅（以 Pb 计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中谷物及其制品及其项下谷物制品的规定。
- 3.4.2 以“绿豆”为主要原料，其污染物限量中“铅（以 Pb 计） $\leq 0.16\text{mg/kg}$ ”，其他污染物限量指标应符合 GB 2762 中豆类的规定。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.6 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, CFU/g			
	n	c	m	M
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群	5	2	10	10 ²
致病菌	应符合 GB 29921 中粮食制品的规定。			
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

3.7 净含量

应符合《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

- 5.1.1 色泽、组织形态：取适量试样，放入白色瓷盘中，在自然光线下观察其色泽及组织形态。
- 5.1.2 滋味、气味、复水性：首先用嗅觉鉴别杂粮速食面的气味，然后取 40 根速食面置于带盖保温容器中，按照产品标签标示的食用方法，加入温开水，没过速食面后加盖，当速食面彻底软化，无硬心时，采用感官检验。

5.2 理化指标检验

- 5.2.1 水分：按 GB 5009.3 中规定的方法检验。

5.3 污染物限量检验

按GB 2762中规定的方法检验。

5.4 真菌毒素限量检验

按GB 2761中规定的方法检验。

5.5 微生物限量检验

- 5.5.1 菌落总数：按 GB 4789.2 规定的方法检验。
- 5.5.2 大肠菌群：按 GB 4789.3（平板计数法）规定的方法检验。
- 5.5.3 致病菌：按 GB 29921 规定的方法检验。

5.6 净含量检验

按JJF 1070 中规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以一次投料、同一生产条件下生产的同一品种的产品为一批。

6.2 抽样

产品采取随机抽样的方法取样，每批产品抽取20个最小包装（总量不少于2kg），样品分成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量检验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、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.4 型式检验

产品正常生产时，每年不少于2次型式检验，出现下列情形之一时亦应及时进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时；
- 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型式检验要求时。

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，若复检后仍有不合格项，则判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 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 产品包装箱上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重和数量。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 包装材料应符合食品安全标准的相关规定。

7.2.2 包装应封装严密，无破损现象。

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。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运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得曝晒、雨淋、受潮。

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 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好且具有防鼠、防虫设施的库房中；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

产品的保质期为12个月。
