

Q/NMTM

内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司企业标准



Q/NMTM 0001S—2018

杂粮挂面



2018-6-10 发布

2018-6-15 实施

内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司

发布

前 言

本标准代替Q/NMTM 0001S-2018《杂粮挂面》。

本标准与Q/NMTM 0001S-2018相比主要修改如下：

——修订了范围的表述；

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。

本标准参照粮食行业推荐性标准LS/T 3212起草。

本标准由内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司提出。

本标准由内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司起草。

本标准由内蒙古佟明阡禾食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：白广臣、刘云姐、张文磊

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/NMTM 0001S-2017

杂粮挂面

1 范围

本标准规定了杂粮挂面的技术要求、食品添加剂、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。

本标准适用于以小麦粉中按比例添加荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、小米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红小豆粉、薏仁粉、藜麦粉、糙米粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、魔芋粉、马铃薯全粉等杂粮杂豆粉，红枣粉、草莓粉、木瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉、甜菜粉、香菇粉、芹菜粉、甘蓝粉、海苔粉、抹茶粉、大麦若叶粉等果蔬粉及芝麻粉、茯苓粉、枸杞粉、葛根粉、淮山粉、莲子粉、百合粉、芡实粉、杏仁粉等药食同源食品原料中的一种或几种或全部以荞麦粉、燕麦粉、莜麦粉、高粱粉、小米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红小豆粉、薏仁粉、藜麦粉、糙米粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、魔芋粉、马铃薯全粉等杂粮杂豆粉为原料，添加或不添加食品添加剂海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯及谷朊粉、全蛋粉、核桃粉、海鲜粉、食用盐等辅料，经和面、压片、切条、高温灭菌、装盒、烘干、包装等工序加工而成的产品。

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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 1355 小麦粉

GB/T 8607 高筋小麦粉

GB/T 13360 莜麦粉

GB/T 8231 高粱

GB/T 11766 小米

GB/T 10462 绿豆

NY/T 954 小粒黄豆

GB 1352 大豆

NY/T 599 红小豆

LS/T 3245 藜麦米

GB/T 18810 糙米

GB/T 10463 玉米粉

NY/T 494 魔芋粉

SB/T 10752 马铃薯雪花全粉

GB/T 18672 枸杞

GB/T 30637 食用葛根粉

NY/T 957 番茄粉

GB/T 21924 谷朊粉

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶

GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯

GB 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 5492 粮油检验粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

LS/T 3212 挂面

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 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 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群测定

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 4789.15 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 产品所用原料粮食应符合 GB 2715 的规定。

3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB/T 8607 的规定。

3.1.4 荞麦粉：应符合 NY/T 894 的规定。

3.1.5 莜麦粉：应符合 GB/T 13360 的规定。

3.1.6 高粱：应符合 GB/T 8231 的规定。

3.1.7 小米：应符合 GB/T 11766 的规定。

- 3.1.8 绿豆：应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.9 黄豆：应符合 NY/T 954 的规定。
- 3.1.10 黑豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 3.1.11 红小豆：应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.12 藜麦米：应符合 LS/T 3245 的规定。
- 3.1.13 糙米：应符合 GB/T 18810 的规定。
- 3.1.14 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.15 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.16 马铃薯全粉：应符合 SB/T 10752 的规定。
- 3.1.17 枸杞：应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.18 葛根粉：应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.19 番茄粉：应符合 NY/T 957 的规定。
- 3.1.20 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.21 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.22 全蛋粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.23 茯苓粉、淮山粉、莲子粉、百合粉、胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉等：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
色 泽	呈所用杂粮粉特有的色泽，色泽均匀，无焦色。
滋味和气味	具有所用杂粮粉特有的滋味和气味，无酸败、哈喇、霉味，无其他异味。
组织状态	条状基本均匀一致，表面光洁，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，%	≤ 14.5
酸度，(mL/10g)	≤ 4.0
烹调损失率，%	≤ 10.0

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 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

3.7 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	≤ 30000
大肠菌群, MPN/100g	≤ 90
霉菌, cfu/g	≤ 100
致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。	

3.8 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 食品添加剂

食品添加剂海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、单, 双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯的使用应符合GB 2760的规定, 其质量要求应分别符合GB 1886.243、GB 1886.41、GB 1886.169、GB 1886.65、GB 1886.27的规定。

5 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

6 试验方法

6.1 感官要求检验

色泽、杂质、气味按GB/T 5492规定的方法检验, 口感按LS/T 3212规定的方法进行测定。

6.2 理化指标检验

- 6.2.1 水分: 按 GB 5009.3 规定的方法检验。
- 6.2.2 酸度: 按 GB 5009.239 规定的方法检验。
- 6.2.3 烹调损失率: 按 LS/T 3212 规定的方法检验。

6.3 污染物限量检验

铅: 按GB 5009.12中规定的方法检验。

6.4 真菌毒素限量检验

真菌毒素按GB 5009.22规定的方法检验。

6.5 微生物指标检验

6.5.1 菌落总数：按GB 4789.2规定的方法检验。

6.5.2 大肠菌群：按GB 4789.3规定的方法检验。

6.5.3 霉菌：按GB 4789.15规定的方法检验。

6.5.4 致病菌：按GB 29921规定的方法检验。

6.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

7 检验规则

7.1 组批

以一次投料、同一生产条件生产的、同一品种产品为一批。

7.2 抽样

产品采用随机抽样的方法抽样，每批产品抽取6个最小独立包装（重量不少于5kg），样品分为2份，1份检验，1份备查。

7.3 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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

7.4 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。

7.5 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。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

8.1.1 产品标签按 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.1.2 产品包装上应标明产品名称、制造者的名称和地址、净重，涉及到的包装储运图示标志和收货标志应分别符合 GB/T 191、GB/T 6388 的规定。

8.2 包装

8.2.1 包装材料应符合相关食品安全标准的规定。

8.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。

8.2.3 包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁仍摔、撞击、挤压。

8.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

8.4.1 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。

8.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风良好并具有防鼠、防潮设施的库房中；

8.4.3 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。

8.5 保质期

在本标准制定的贮存条件下产品保质期为12个月。