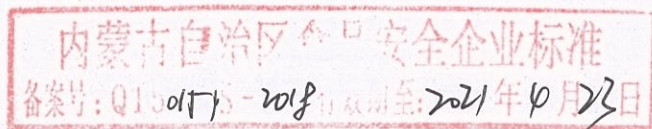


Q/NSBS

内蒙古塞宝燕麦食品有限公司企业标准



Q/NSBS 0001S—2018

杂粮速食面



2018-04-18 发布

2018-04-23 实施

内蒙古塞宝燕麦食品有限公司

发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
本标准由内蒙古塞宝燕麦食品有限公司提出。
本标准由内蒙古塞宝燕麦食品有限公司起草。
本标准由内蒙古塞宝燕麦食品有限公司批准。
本标准起草人：李世荣。

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。

本标准适用于以莜麦粉、荞麦粉、玉米粉、豌豆粉、小米粉中的一种或几种为主要原料，添加水、小麦粉、玉米淀粉、食用盐，经选料、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 10463 玉米粉

GB/T 13360 莜麦粉

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

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.4 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.5 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 玉米淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.7 荞麦粉、豌豆粉、小米粉：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，%	≤ 13.0

3.4 污染物限量

污染物限量中“铅（以Pb计）≤0.16mg/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。

3.5 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

表 3（续）微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量, CFU/g			
	n	c	m	M
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

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。



