

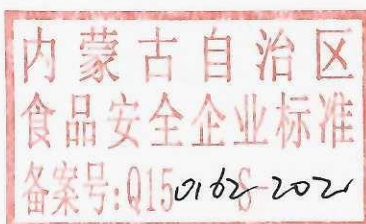
Q/NSZL

内蒙古塞主粮食品科技开发有限公司企业标准

Q/NSZL 0002S—2020

代替 Q/ NSZL 0002S-2017

杂粮速食面



2020 - 05 - 20 发布

2020 - 05 - 22 实施

内蒙古塞主粮食品科技开发有限公司 发 布

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009给出的规则起草。

本标准代替Q/NSZL 0002S-2017《杂粮速食面》，本标准与Q/NSZL 0002S-2017相比，主要技术变化如下：

——删除了“检验规则、标志、包装、运输、贮存”；

本标准由内蒙古塞主粮食品科技发展有限公司提出。

本标准由内蒙古塞主粮食品科技发展有限公司起草。

本标准由内蒙古塞主粮食品科技发展有限公司批准。

本标准主要起草人：柳树兴。

本标准同时适用于：内蒙古塞主粮面业有限公司；地址：内蒙古自治区乌兰察布市卓资县卓资山镇坝底村。

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。

本标准适用于以苡麦粉、荞麦粉中一种为主要原料，添加水、食用盐，经选料、调粉、挤压熟化、成型、干燥、切断、包装等工艺制成的达到一定熟化度的面条。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 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 食品卫生微生物学检验 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 生活饮用水卫生标准
- 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 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

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 苡麦粉：应符合 GB/T 13360 的规定。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 荞麦粉：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 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

取适量样品放置于白瓷盘中，按食用方法处理后，在自然光下观察其色泽、组织状态，嗅其气味、品尝其滋味、复水性。

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。

Section 1.1

Section 1.2

Section 1.3

Section 1.4

Section 1.5

Section 1.6

Section 1.7

Section 1.8

Section 1.9

Section 1.10

Section 1.11

Section 1.12

Section 1.13

Section 1.14

Section 1.15