

Q/JHX

西丰县安民镇家合鲜面条经营坊企业标准

Q/JHX 0001S—2024

面 条

2024-04-16 发布

2024-05-16 实施

西丰县安民镇家合鲜面条经营坊 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第1部分，标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由西丰县安民镇家合鲜面条经营坊提出并起草。

本标准主要起草人：王杰。

本标准属首次发布。

面 条

1 范围

本标准规定了面条的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。
本标准适用于3.1、3.2定义产品的生产、检验和销售。

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/T 10463 玉米粉

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB/T 5461 食用盐

GB/T 40636 挂面

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB/T 8884 马铃薯淀粉

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家市场监督管理总局第70号令《定量包装商品计量监督管理办法》

国家市场监督管理总局（原国家质量监督检验检疫总局）（2009）第123号令《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准

3.1 冷面

以小麦粉为主要原料，添加淀粉、食用盐、饮用水，添加或不添加食品添加剂，经配料、和面、机制成型，断条、自然阴干、灭菌或不灭菌、烘干或不烘干、包装或不包装加工而成的非即食面制品。

3.2 玉米面条

以玉米粉为主要原料，添加食用盐、饮用水、添加或不添加食品添加剂，经配料、和面、机制成型、断条、自然阴干、灭菌或不灭菌、烘干或不烘干、包装或不包装加工而成的非即食面制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715 的规定。

4.1.2 玉米粉：应符合 GB/T 10463、GB 2715 的规定。

4.1.3 食用玉米淀粉：应符合GB/T 8885、GB 31637的规定

4.1.4 食用马铃薯淀粉：应符合GB/T 8884、GB 31637的规定

4.1.5 食用盐：应符合GB/T 5461、GB 2721的规定。

4.1.6 生产用水：应符合GB 5749的规定。

4.1.7 其他原辅料：应符合相应的安全标准和/或有关规定。

4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色泽	均匀一致，呈现与添加的原辅料相对应的颜色	取适量样品，将其平摊于洁净的白色瓷盘中，于自然光或相当于自然光的室内，用感官检测其色泽、气味、滋味、组织形态、杂质
气味、滋味	气味正常，无酸味、霉味及其他异味	
组织形态	条状、粗细均匀、外形整齐	
杂 质	无肉眼可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		试验方法
	干面条	湿面条	
水分/（g/100g）	<15.0	15.0—70.0	GB 5009.3
酸度/（mL/10g） ≤	4.0	2.0	GB 5009.239
熟断条率/（%） ≤	15	---	GB/T 40636 附录 C
烹调损失率/（%） ≤	20	---	GB/T 40636 附录 C
铅(以 Pb 计)/（mg/kg） ≤	0.19		GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素 B ₁ /（μg/kg） ≤	20.0		GB 5009.22
a 仅限原料中含有食用玉米淀粉、玉米粉的产品。			

4.4 致病菌限量

应符合表 3 的规定。

表 3 致病菌限量

项 目	指标	检验方法
沙门氏菌/（/25g）	不得检出	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g） <	10 ⁴	GB 4789.10 第二法

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的安全标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 净含量偏差

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 入库检查

原辅料、包装材料入库需经本企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一生产日期、同一班次生产的同一品种的产品为一批。样品分为2份，1份检验，1份备查。抽样量应满足检验及复检需要。

5.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

5.3.1 出厂检验

产品出厂前，应经生产厂的质量检验部门按本标准规定逐批进行检验，检验合格，并签发质量合格证的产品方可出厂。

出厂检验项目包括：感官、净含量、水分、熟断条率、烹调损失率。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 检验结果与型式检验差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

5.3.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

5.4 规则判定

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 产品内包装为复合食品包装袋，应符合 GB 9683、GB 4806.7 的规定或国家食品包材的相关标准规定。

6.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定。

6.3 运输

6.3.1 运输工具应保持清洁、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运。

6.3.2 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮、受压。

6.4 贮存

6.4.1 产品应常温、冷藏或冷冻贮存，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。

6.4.2 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，需要冷藏或冷冻的产品应贮存再相应的冷藏或冷冻温度下，不得露天堆放、日晒、雨淋、靠近热源。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混贮。离地离墙 15cm 存放，包装箱底部有 15cm 以上的垫板。

在本标准规定的运输、贮运条件下,产品的保质期按标签标示执行。
