

Q/THX

铁岭市清河区红霞粮食加工厂企业标准

Q/THX 0004S-2022

牛筋面

2022-10-06 发布

2022-11-06 实施

铁岭市清河区红霞粮食加工厂 发布

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格执行 GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。本标准污染物指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，致病菌限量依据 GB 29921-2021《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定。其中铅指标要求严于国家标准，其他指标依据产品实测值测定。

本标准由铁岭市清河区红霞粮食加工厂负责提出并起草。

本标准属首次发布。

牛筋面

1 范围

本标准规定了牛筋面的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、淀粉、食用盐、碳酸钠、水为原料，添加或不添加辅料，经预处理、和面、压延、成型、切断、包装等工艺制成的牛筋面。

2 规范性引用文件

下列文件对本文件的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注明日期的引用文件，其最新版本（包括所有修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 食品中酸度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 预包装食品中致病菌限量

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》

国家质量监督检验检疫总局令（2009）第 123 号《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 淀粉：应符合 GB 31637 的规定。

3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检测方法
色 泽	呈均匀一致的颜色	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下观察色泽和状态，有无杂质。闻其气味，品其滋味。
气 味	气味正常、无酸味、霉味及其他异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
组织状态	长条状	

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分含量/% ≤	14.5	GB 5009.3
酸度/° T ≤	4.0	GB 5009.239

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）≤	0.15	GB 5009.12

3.5 微生物指标

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量(若非指定，均以/25g 标示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的相关规定。

3.8 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的相关规定。

3.9 最大农药残留限量

应符合 GB 2763 的相关规定。

3.10 净含量

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

3.11 生产加工过程

应符合 GB 14881 的相关规定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料需经本企业质检部门检验合格或经验证供货方提供的检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

一批投料、同一班次生产的同一生产日期、同一规格的产品为一批。每批产品随机抽取样品，抽样数量满足检验要求，样品分为 2 份，1 份检验，1 份备查。

4.3 出厂检验

4.3.1 每批产品出厂前，应由生产企业质检部门按本标准规定进行检验，检验合格后方可出厂。

4.3.2 出厂检验项目：感官要求、水分、酸度。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验的项目为本标准规定的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时，每半年检验一次，出现下列情形时，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. 原料、生产工艺、生产设备发生变化时；
- d. 出厂检验与上次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。

4.5 判定规则

若全部检验项目均符合本标准的技术要求时，该批产品为合格产品。当检验结果有一项指标不合格时，可以在该批产品中加倍抽检，以检验结果为准。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

预包装的标志、标签内容应符合 GB 7718 和《食品标志管理规定》的规定，外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

产品包装材料应清洁、无毒、无异味，符合国家相关标准及有关规定的要求。

5.3 运输

运输工具必须清洁卫生、干燥、防雨、防晒，禁止与有毒、有害、有异味的物品混合运输。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、阴凉处，不得与有毒、有害、有腐蚀或有异味物品混合堆放防止与有害物质混放。在本标准规定的条件下，保质期为常温 60 天，冷藏 6 个月，冷冻 12 个月。
