

备案号：QB64/0535S-2023

Q/HCMF

宁夏回春粮油有限公司企业标准

Q/HCMF 0002S-2023

拉面专用粉

2023-10-16 发布

2023-10-16 实施

宁夏回春粮油有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照 GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、GB2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》和 GB 2763-2021 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留 限量》确定。

本标准是按照 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写的。

本标准由宁夏回春粮油有限公司提出。

本标准由宁夏回春粮油有限公司负责起草。

本标准主要起草人：郑波、刘淑霞

本标准有效期五年。

# 拉面专用粉

## 1 范围

本标准规定了拉面专用粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦为原料，经加工制成的拉面专用粉。

## 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 1351	小麦
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 5009.4	食品安全国家标准食品中灰分的测定
GB/T 5491	粮食、油料检验 扦样、分样法
GB/T 5492	粮油检验 粮食油料的色泽、气味、口味鉴定
GB/T 5506.1	小麦和小麦粉 面筋含量 第1部分：手洗法测定湿面筋
GB/T 5507	粮油检验 粉类粗细度测定
GB/T 5508	粮油检验 粉类粮食含砂量测定
GB/T 5509	粮油检验 粉类磁性金属物测定
GB/T 5510	粮油检验 粮食、油料脂肪酸值测定
GB 7718	食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 10361	小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉 降落数值的测定 Hagberg-Perten 法
GB 13122	食品安全国家标准谷物加工卫生规范
GB/T 14614	小麦粉 面团的物理特性 吸水性和流变学特性的测定 粉质仪法
GB/T 17109	粮食销售包装
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

小麦应符合 GB 1351 的规定。

#### 3.2 质量指标

质量指标应符合表 1 的要求。

表 1 质量指标

项 目	指 标
水分, %	≤14.5
灰分(以干基计), %	≤1.00
粗细度, %	全部通过 CB36 号筛, 留存在 CB42 号筛的不超过 10.0%
面筋值(以湿基计), %	≥23.0
粉质曲线稳定时间, min	≥3.0
降落数值, s	≥200
含砂量, %	≤0.02
磁性金属物, g/kg	≤0.003
脂肪酸值(以湿基计), mgKOH/100g	≤80
气味、口味	正常

#### 3.3 卫生指标

##### 3.3.1 真菌毒素限量

按 GB 2761 规定执行。

##### 3.3.2 污染物限量

按 GB 2762 规定执行。

##### 3.3.3 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定执行。

### 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB2760 的规定。

### 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

### 6 试验方法

6.1 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

- 6.2 灰分按 GB 5009.4 规定方法检验。
- 6.3 粗细度按 GB/T 5507 规定方法检验。
- 6.4 面筋值按 GB/T 5506.1 规定方法检验。
- 6.5 含砂量按 GB/T 5508 规定方法检验。
- 6.6 磁性金属物按 GB/T 5509 规定方法检验。
- 6.7 粉质曲线稳定时间按 GB/T 14614 规定方法检验。
- 6.8 降落数值按 GB/T 10361 规定方法检验。
- 6.9 脂肪酸值测定按 GB/T 5510 规定方法检验。
- 6.10 气味、口味按 GB/T 5492 规定方法检验。
- 6.11 卫生指标按 GB 2761、GB 2762、GB 2763 规定方法检验。

## 7 检验规则

### 7.1 产品组批

以同一批原料加工生产的同一等级的产品为一批，在每批产品中按 GB/T 5491 规定方法抽取样品 2kg。每批产品须经检验合格后，附有合格证方可出厂。

### 7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.2.1 出厂检验项目为加工精度、灰分、粗细度、水分、气味、口味。

7.2.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

### 8.2 包装

包装应符合 GB/T 17109 的规定和卫生要求，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号

### 8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

### 8.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥、清洁的库房内，不得与有毒、有害及有异味的物品一起存放。产品码 放应离地面 10cm 以上，离墙壁 20cm 以上。

在上述条件下，产品保质期见标签所示，具体时间由产品特性和包装形式确定。

---