

备案号：QB64/0555S-2023

Q/NXRS

宁夏瑞盛食品有限公司企业标准

Q/NXRS 0001S-2023

莜面面制品

2023-10-25发布

2023-10-26实施

宁夏瑞盛食品有限公司

发布

前 言

本文件是按照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》的规定起草。

本文件是由宁夏瑞盛食品有限公司提出。

本文件是由宁夏瑞盛食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：马兵。

本文件有效期五年。

莜面面制品

1 范围

本标准规定了莜面面制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以莜面粉、水为主要原料，添加食用油、盐等为辅料，经调制面团、揉面、挤压成型、蒸制、冷却、包装等工序制成的即食莜面面制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 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 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/T 5461 食用盐

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

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》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 食用油应符合GB 2716要求。

3.1.2 生产用水应符合GB 5749要求。

3.1.3 食盐应符合GB/T 5461要求。

3.1.4 其他原辅料应符合有关标准要求。

3.2 产品分类

产品分为：燕面揉揉、手搓鱼鱼等莜面面制品。

3.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有该产品应有的色泽，色泽正常
气 味	具有该产品应有的气味，无异味
形 态	呈条状，不粘、柔软筋道，具有该产品应有的形态
杂 质	无正常视力可见外来杂质

3.4 理化指标

应符合表2规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分，%	≤65.0
酸度，° T	≤3.0
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.10

3.5 微生物指标

应符合表3规定。

表3 微生物指标

项目	采样方案a及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群，CFU/g	5	2	10 ²	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000
a 样品的采样及处理按GB 4789.1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 GB 2760 的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881的规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用目测、嗅觉进行检验。
- 6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
- 6.3 酸度按 GB 5009.239规定方法检验。
- 6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。
- 6.5 大肠菌群按 GB 4789.3 规定方法检验。
- 6.6 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。
- 6.7 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 规定方法检验。
- 6.8 其他指标按照相关标准要求规定的检验方法检验。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 个最小包装进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 出厂检验和型式检验

7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、酸度。

7.2.2 型式检验每6个月进行一次，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) 国家质量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。微生物指标不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

8.2 包装

包装袋符合食品卫生要求的塑料袋。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

8.4.1 在0℃~5℃条件下贮存。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。

8.4.2 在0℃~5℃条件下保质期为7天，常温条件下保质期为12小时。
