

延面

2019-10-25 发布

2019-11-16 实施

巴彦淖尔市冠生园食品有限责任公司

发布

Q/BGSY 0001S—2019

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2009给出的规则起草。
 ——删除了“检验规则、标志、包装、运输、贮存”。
 本标准由巴彦淖尔市冠生园食品有限责任公司提出。
 本标准由巴彦淖尔市冠生园食品有限责任公司起草。
 本标准由巴彦淖尔市冠生园食品有限责任公司批准。
 本标准主要起草人：杨喜龙、李岐贵。

Q/BGSY 0001S—2019

延面

1 范围

本标准规定了延面的技术要求、生产加工过程要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以优质雪花粉为原料，添加食用盐、水，经调粉、延压、搓圆、拉伸、烘干、包装而制成的延面。

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。

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 1355 小麦粉

GB 2761 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品中污染物限量

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5461 食用盐

GB/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 12457 食品中氯化钠的测定

GB 14881 食品生产通用卫生规范

GB 29921 食品中致病微生物限量

LS/T 3214 手工面

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75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》（网址：<http://www.aqsiq.gov.cn>）

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉：应符合GB 1355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 5461的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1

Q/BGSY 0001S—2019

表1 感官要求

项 目	要 求	检 验 方 法
色泽	正常，均匀一致。	取适量试样，放入白色瓷盘中，在自然光线下采用目测方法检验色泽、组织状态，用嗅觉鉴别其气味。
气味	具有雪花粉特有的滋味和气味，无酸味、霉味及其它异味。	
组织状态	呈圆柱形、表面光洁，粗细均匀、无明显并条现象、不得有霉变及其他无肉眼可见外来杂质。	按标注的食用方法煮熟面条，面条不粘、不浑汤，具有面条特有的韧性和滋味。
烹调性	煮熟后口感不粘、不牙碜、柔软爽口。	

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	检 验 方 法
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度	≤ 4.0	GB/T 5517
食盐（以氯化钠计），%	≤ 8.0	GB/T 12457
自然断条率，%	≤ 10.0	LS/T3214
烹调损失，%	≤ 15.0	LS/T3214

3.4 污染物限量

铅限量（以Pb计）≤0.16mg/kg，其他污染物限量指标应符合GB 2762中谷物及其制品及其项下谷物碾磨加工品的规定，按照GB 2762中规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量指标应符合GB 2761中谷物及其制品及其项下谷物制品的规定，按照GB 2761中规定的方法检验。

3.6 致病微生物限量

致病微生物限量指标应符合GB 29921中粮食制品及其项下方便米制品的规定，按照GB 29921中规定的方法检验。

3.7 净含量

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

4 生产加工过程要求

生产加工过程应符合GB 14481的规定。

5 保质期

2

Q/BGSY 0001S—2019

产品在规定的贮存条件保质期为12个月。