

Q/NMYS

内蒙古蒙野食品有限责任公司企业标准

Q/NMYS 0002S—2022

风味面制品

2022 - 03 - 30 发布

2022 - 04 - 30 实施

内蒙古蒙野食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020给出的规则起草。
本标准由内蒙古蒙野食品有限责任公司提出。
本标准由内蒙古蒙野食品有限责任公司起草。
本标准由内蒙古蒙野食品有限责任公司批准。
——本标准起草人：任庆华

风味面制品

1 范围

本标准规定了面制品的分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、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为主要原料，以鸡蛋、杂粮粉（燕麦粉、荞麦粉、豆面粉、高粱面粉、玉米面粉、青稞粉、藜麦粉、小米面粉、薏米粉、黑芝麻粉、红豆粉等）、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、魔芋粉、番茄粉、枸杞粉、山药粉、百合粉、桑葚粉、南瓜粉、芹菜粉、秋葵粉、海苔粉、甜菜粉等）、水果汁及水果粉、混合果蔬汁、食用菌粉（香菇粉、灵芝粉、木耳粉等）、螺旋藻粉、生活饮用水、谷朊粉（加或不加）、食用盐为辅料、食品添加剂（碳酸钾、碳酸钠不加或至少一种），经配粉、调粉、和面、醒面（熟化）、复合挤压、切断、成型、干燥、包装等工序而制成的干面条或湿面条面制品（普通面制品、鸡蛋面制品、杂粮面制品、蔬菜面制品、食用菌面制品、螺旋藻面制品及各种异型面）。

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。

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 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2749	食品安全国家标准 蛋与蛋制品
GB 2762	食品安全国家标准 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 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 10463	玉米粉
GB/T 13360	莜麦粉
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 16919	食用螺旋藻粉
GB 21924	谷朊粉

GB 25588	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
GB 28050	食品安全国家标准预包装食品营养标签通则
GB 31640	食品安全国家标准 食用酒精
GB/T 35028	荞麦粉
LS/T 3212	挂面
LS/T 3302	方便杂粮粉
NY/T 749	绿色食品 食用菌
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
NY/T 894	绿色食品 荞麦及荞麦粉
NY/T 957	番茄粉
NY/T 1045	绿色食品 脱水蔬菜
NY/T 1884	绿色食品 果蔬粉
DB34/T 1925.2	杂粮粉生产加工技术规范第2部分：小品种谷物类
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第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的标准规定。
- 3.1.2 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 3.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 或 NY/T894 的规定。
- 3.1.4 玉米粉应符合 GB 10463 的规定。
- 3.1.5 水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 青稞粉、藜麦粉、其他谷物粉应符合 DB34/T 1925.2
- 3.1.7 鸡蛋应符合 GB 2749 的标准规定。
- 3.1.8 蔬菜粉应符合 NY/T 1045 的标准规定。
- 3.1.9 混合果蔬汁和混合果蔬粉应符合 NY/T 1884 的标准规定。
- 3.1.10 杂粮粉应符合 GB 2715 和 LS/T 3302 以及 GB 2761、GB 2762、GB 2763 相应产品的标准规定。
- 3.1.11 食用菌粉应符合 NY/T 749 的标准规定。
- 3.1.12 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。

3.2 辅料要求

3.2.1 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.2.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.3 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽且均匀一致	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态、闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味。
气味	无异味、无异嗅	
杂质	无正常视力可见的异物	
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙疼	

3.4 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
水分含量/%	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度/%	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/%	≤ 5.0	LS/T3212 附录 B
熟断条率/%	≤ 5.0	LS/T3212 附录 C
烹调损失率/%	≤ 10.0	

3.5 污染物限量

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	≤ 0.15mg/kg	GB 5009.12

其他污染物限量应符合GB 2762中谷物及其制品的规定。

3.6 净含量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》。净含量按照JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 包装、标签、标志、运输、贮存

5.1 包装

产品采用符合食品安全卫生标准要求的材料包装，应包装严密，不得泄漏。

5.2 标签、标志

5.2.1 预包装食品标签应符合GB 7718的规定；预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定。

5.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。
