

ICS

点击此处添加中国标准文献分类号

Q/NMWL

内蒙古麦唯力农牧科技有限公司企业标准

Q/NMWL 0001S—2022

代替 Q/ NMWL 0001S-2016

半干面

semi-dry noodles

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

文稿版次选择

(本稿完成日期:)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

内蒙古麦唯力农牧科技有限公司

发布

前 言

本标准根据GB/T1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定的编写。

本标准由内蒙古麦唯力农牧科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：南泳评、刘芳琴。

本标准于2022年09月01日首次发布。

半干面

1 范围

本标准规定了半干面的技术要求、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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加丙二醇、山梨糖醇液、碳酸钾、碳酸钠等食品添加剂，经和面、复合、醒面、压延、成型、烘干、回软等工艺加工而成的半干面条。

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 191 包装储运图示标志

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

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 5461 食用盐

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

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 6388 运输包装收发货标志

GB 7658 食品添加剂 山梨糖醇液

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8607 高筋小麦粉

GB 10343 食用酒精

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

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 29216 食品安全国家标准 食品添加剂 丙二醇

LS/T 3212 挂面

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第75号令（2005）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 小麦粉：应符合 GB/T 8607 的规定。
- 3.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 的规定。
- 3.1.4 食用酒精：应符合 GB 10343 的规定。
- 3.1.5 丙二醇：应符合 GB 29216 的规定。
- 3.1.6 山梨糖醇液：应符合 GB 7658 的规定。
- 3.1.7 碳酸钾：应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.8 碳酸钠：应符合 GB1886.1 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
色 泽	具有产品特有的色泽、均匀一致。
滋味、气味	具有本品应有的滋味和气味，无酸败味、霉味和其他异味。
组织形态	形状规则、完整，不粘，有韧性。
杂 质	无肉眼可见的外来杂质。
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜。
水分，%	≤ 27.0
酸度，mL/10g	≤ 4.0

3.3 污染物限量

污染物限量应符合GB 2762中谷物及其制品及其项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定，其中铅的限量符合表2的要求。

表 2 铅的限量

项目	指标
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定

表 3 微生物指标

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
大肠菌群 / (CFU/g)	5	2	10	1000

沙门氏菌 /25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000
注1：n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为可接受水平的限量值；M为最高安全限量值。				

3.5 农药最大残留限量

农药最大残留限量应符合GB 2763中谷物项下小麦粉、成品粮的规定。

3.6 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中谷物及其制品项下谷物碾磨加工品、小麦粉的规定。

3.7 食品添加剂

食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4 生产加工过程要求

应符合GB 14881的规定

5 试验方法

5.1 质量指标检验

5.1.1 感官要求中色泽、滋味和气味、组织形态、杂质按 GB/T 5492 规定的方法执行检验。

5.1.2 口感按 LS/ 3212 中附录 A 规定的方法进行检验。

5.1.3 水分

按GB 5009.3规定的方法检验。

5.1.4 酸度

按GB/T 5517规定的方法检验。

5.2 污染物限量检验

按GB/2762规定的方法检验。

5.3 微生物限量检验

致病菌按GB/T 4789.4、GB/T 4789.5、GB/T 4789.10规定的方法进行检验。

5.4 农药最大残留限量检验

按GB/2763规定的方法检验。

5.5 真菌毒素限量检验

按GB/2761规定的方法检验。

5.6 净含量检验

按JJF 1070规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验

每批产品经本公司质量部门检验后,合格后方可出厂。出厂检验项目为:感官要求、净含量、水分、酸度。

6.2 型式检验

产品在正常生产时每年检验不少于2次,出现下列情况之一时亦应进行型式检验:

- a) 新产品投产时;
- b) 原料、设备、工艺发生较大变化,可能影响产品质量时;
- c) 产品停产6个月以上恢复生产时;
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时;
- e) 食品安全监督机构提出检验要求时。

型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目

6.3 组批与抽样

6.3.1 组批:以同一班次、同一次投料、同一生产条件的产品为一批。

6.3.2 抽样:净含量大于或等于5kg的产品,从每批产品中随机抽取5kg样品,平均分为两份,1份检验,1份备查。净含量小于5kg的产品,从每批产品中随机抽取6个独立包装样品(总质量不少于5kg),分为两份,1份检验,1份备查。

6.4 判断规则

产品经检验,所检项目均符合本标准规定,判该批产品为合格品;检验项目中如有一项以上(含一项)指标不符合本标准规定,可自同一批产品中抽取两倍量样品进行复检,以复检结果为准,若仍有不合格项则判该批产品为不合格品。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

7.1.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

7.1.2 包装箱上应标明产品名称、制造者名称和地址、净重和数量,涉及到运输包装收发货标志和包装储运图示标志应符合GB/T 6388和GB/T 191的规定。

7.2 包装

7.2.1 包装材料和容器应符合食品安全标准的规定。

7.2.2 包装应封装严密，不得有破损现象。包装箱应牢固，胶封、捆扎结实。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、卫生。不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

7.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.3.3 运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮，在 0℃ 以下运输时应有防冻措施。

7.4 贮存

7.4.1 产品不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

7.4.2 产品应贮存在干燥、阴凉、通风良好的库房中。

7.4.3 严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源；包装箱底部应垫有 100 mm 以上的材料。

7.5 保质期

0℃—4℃ 条件下产品保质期为 180 天，常温（5℃—22℃）条件下保质期为 60 天
