

Q/NTTL

内蒙古套田粮面业有限公司企业标准

Q/NTTL 0002S—2024

手延面

2024 - 04 - 01 发布

2024 - 04 - 20 实施

内蒙古套田粮面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1 的规定编写。
本标准由内蒙古套田粮面业有限公司提出。
本标准由内蒙古套田粮面业有限公司起草。
本标准由内蒙古套田粮面业有限公司批准。
本标准起草人：王旺全。

手延面

1 范围

本标准规定了手延面的技术要求、生产加工过程要求、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉、水、食用盐（添加或不添加）为原料，经调粉、和面、延压、拉伸、烘干、包装而制成的非即食干面制品。

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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 6388 运输包装收发货标志
- GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
- GB/T 40636 挂面
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《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

小麦粉：应符合GB/T 1355 的规定。

水：应符合GB 5749 的规定。

食用盐：应符合GB 2721 的规定。

3.2 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	具有产品应有的色泽。	GB/T 29605, 将样品置于白色瓷盘中, 在自然光下, 观察其外观、色泽、组织形态、杂质, 鼻嗅其气味, 品尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无酸味、霉味及其他异味。	
组织形态	具有产品应用的形状, 粗细基本均匀, 光滑整齐, 形态良好。	
杂质	无正常视力可见外来杂质。	

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/(%)	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度/(ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/(%)	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率/(%)	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率/(%)	≤ 10.0	GB/T 40636
盐分(以NaCl计)	≤ 8.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

污染物限量“铅(以Pb计)≤0.16mg/kg”, 按GB 5009.12规定的方法检验, 其他污染物限量应符合GB 2762的规定, 按GB 2762规定的方法检验。

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定, 按GB 2761规定的方法检验。

3.6 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JJF 1070规定的方法检验。

4 生产加工过程要求

生产加工过程要求应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装标志应符合 GB/T 191 和 GB/T 6388 的规定。

5.2 包装

接触食品的包装材料应符合 GB 4806.1、GB 4806.7、GB 4806.8 的规定，包装严密、无泄漏破损。

5.3 运输

运输工具清洁卫生，运输过程中应防止日晒雨淋，不得与有毒、有害、有异味的物品混运。

5.4 贮存

产品应在常温、干燥、通风良好场所贮存，产品不得与有害、有毒、有异味的物品混贮。产品严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源，包装箱底部应垫离地。
