



410954 S-2021



新乡市味林食品科技有限公司企业标准

Q/XWL 0004S-2021

挤压面制品

2021-05-09 发布

2021-05-09 实施

新乡市味林食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市味林食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市味林食品科技有限公司。

本标准主要起草人：许高举、张利新。

H N
Q B

挤压面制品

1 范围

本标准规定了挤压面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用豆粕、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆分离蛋白中一种或多种，添加或不添加食用盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、柠檬酸中的一种或多种，加入生活饮用水经混合搅拌、挤压熟制成型、烘干或晾制、包装而成的非即食挤压面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.11 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.12 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.13 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.14 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.2 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
性 状	具有产品应有的形状	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 、 滋 味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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, g/100g	≤ 18	GB 5009. 3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
酸度, mL/10g	≤ 4. 0	GB 5009. 239
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2. 4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					

2. 5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2. 6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用豆粕、食用玉米淀粉、谷朊粉、大豆分离蛋白中一种或多种，添加或不添加食用盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）、柠檬酸中的一种或多种，加入生活饮用水经混合搅拌、挤压熟制成型、烘干或晾制、包装而成的非即食挤压面制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本产品 in GB 2760 中的属性为 06.07 方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市味林食品科技有限公司

H N
Q B