



412828S-2022



许昌市建安区双记玉米加工坊企业标准

Q/XSJ 0001S-2022

玉米面条

2022-10-10 发布

2022-10-10 实施

许昌市建安区双记玉米加工坊 发布

前 言

本标准由许昌市建安区双记玉米加工坊提出并起草。

本标准主要起草人：贾双记。

H N

Q B

玉米面条

1 范围

本标准规定了玉米面条的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米糝（经清洗、浸泡）为原料，添加或不添加大米（经清洗、浸泡）、藜麦（经清洗、浸泡）、荞麦（经清洗、浸泡）、小米（经清洗、浸泡）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、生活饮用水中的一种或两种，经调配、挤压成型、截断、喷洒（酒精）或不喷洒、包装加工而成的非即食玉米面条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米糝应符合 GB/T 22496 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 藜麦、荞麦、小米应符合 GB 2715 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	条状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
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	≤ 50	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 5.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20	GB 5009.22

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米糝（经清洗、浸泡）为原料，添加或不添加大米（经清洗、浸泡）、藜麦（经清洗、浸泡）、荞麦（经清洗、浸泡）、小米（经清洗、浸泡）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、生活饮用水中的一种或两种，经调配、挤压成型、截断、喷洒（酒精）或不喷洒、包装加工而成的非即食玉米面条。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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市建安区双记玉米加工坊

H N

Q B