



411274S-2023



襄城县裕三斗食品加工场企业标准

Q/YSD 0001S-2023

牛筋面

2023-05-19 发布

2023-05-19 实施

襄城县裕三斗食品加工场 发布

前言

本标准由襄城县裕三斗食品加工场提出并起草。

本标准主要起草人：方明洋。

H N

Q B

牛筋面

1 范围

本标准规定了牛筋面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，经配料、拌面、熟制成型、干燥、切断、包装加工而成的牛筋面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 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 |
|------|-----------------|---|
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | 取100g左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 性状 | 具有本品应有的性状 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、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 | ≤ 15.0 | GB 5009.3 |
| 酸度, °T | ≤ 4.0 | GB 5009.239 |
| 铅*(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.15 | GB 5009.12 |
| 自然断条率, g/100g | ≤ 10.0 | GB/T 40636-2021 中附录 B |
| 总砷(以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |

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（若非指定，均以/25g表示） | | | | 检验方法 |
|--------------------------------------|--------------------------------------|---|-----|------|-------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789. 4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 100 | 1000 | GB 4789. 10 |
| ^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

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

其他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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、自然断条率。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、生活饮用水为原料，经配料、拌面、熟制成型、干燥、切断、包装加工而成的牛筋面。

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，作为组织生产、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。

襄城县裕三斗食品加工厂

H N

Q B