



411917S-2023



开封市范范食品有限公司企业标准

Q/KFF 0003S-2023

杂粮面条

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

开封市范范食品有限公司 发布

前 言

本标准由开封市范范食品有限公司提出。

本标准由中国检验认证集团河南有限公司、开封市食品药品检验所和开封市范范食品有限公司共同起草。

本标准起草人：武延辉、赵玉泉、张蒙蒙、范伟利。

H N
Q B

杂粮面条

1 范围

本标准规定了杂粮面条的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粉、荞麦粉中的一种或两种为原料，经加水 and 面、熟化挤丝、剪断、老化、松丝、烘干、切段、包装而成的非即食杂粮面条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 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
性状	具有产品应有的性状	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，样品用沸水煮熟，品尝其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
水分含量，%	≤ 14.5	GB 5009. 3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009. 239
自然断条率，%	≤ 8.0	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 8.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 15.0	GB/T 40636
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
*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

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以玉米粉、荞麦粉中的一种或两种为原料，经加水和面、熟化挤丝、剪断、老化、松丝、烘干、切段、包装而成的非即食杂粮面条。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，参照 GB/T 40636《挂面》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市范范食品有限公司

H N
Q B