辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
2101 0412 S- 2017 号

Q/SQY

沈阳千伊食品有限公司企业标准

Q/SQY 0001S-2017

拉　面

已备案的企业标准中食品安全
相关内容为食品安全的
起始依据，该备案号为

2017-11-26 发布　　2017-12-26 实施

沈阳千伊食品有限公司 发布

前　言

本标准按GB/T 1.1-2009《标准化工作导则》给出的规则编写。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2017《食品安全国家标准　食品中污染物限量》和GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其它指标根据产品实测值确定。

本标准由沈阳千伊食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高歌。

本标准属首次发布。

拉　　面

1　范围

本标准规定了拉面的要求，试验方法，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料，以食用盐、食用酒精、全蛋粉（添加或不添加）为辅料，添加食品添加剂（碳酸钾、碳酸钠、山梨糖醇、丙二醇、三聚磷酸钠），经配料、和面、压延、切割制条、干燥杀菌等工艺制成的非即食食品拉面。

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/T 191　包装储运图示标志
GB/T 1355　小麦粉
GB 1886.1　食品安全国家标准　食品添加剂　碳酸钠
GB 2749　食品安全国家标　蛋与蛋制品
GB 2760　食品安全国家标准　食品添加剂使用标准
GB 2761　食品安全国家标准　食品中真菌霉素限量
GB 2762　食品安全国家标准　食品中污染物限量
GB 5009.3　食品安全国家标准　食品中水分的测定
GB 5009.11　食品安全国家标准　食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12　食品安全国家标准　食品中铅的测定
GB 5009.22　食品安全国家标准　食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44　食品安全国家标准　食品中氯化物的测定
GB 5009.239　食品安全国家标准　食品酸度测定
GB 5749　生活饮用水卫生标准
GB 5461　食用盐
GB/T 6543　运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718　食品安全国家标准　预包装食品标签通则
GB 9683　复合食品包装袋卫生标准
GB 14881　食品安全国家标准　食品生产通用卫生规范
GB 25566　食品安全国家标准　食品添加剂　三聚磷酸钠
GB 25588　食品安全国家标准　食品添加剂　碳酸钾
GB 28050　食品安全国家标准　预包装食品营养标签通则
GB 29216　食品安全国家标准　食品添加剂　丙二醇
GB 29219　食品安全国家标准　食品添加剂　山梨糖醇
GB 31640　食品安全国家标准　食用酒精
JJF 1070　定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第75号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令第123号（2008）《食品标识管理规定》

3　要求

3.1　原辅料要求

3.1.1 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。

3.1.2 生产用水：应符合GB 5749的规定。

3.1.3 食用盐：应符合GB 5461的规定。

3.1.4 碳酸钾：应符合GB 25588的规定。

3.1.5 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。

3.1.6 山梨糖醇：应符合GB 29219的规定。

3.1.7 丙二醇：应符合GB 29216的规定。

3.1.8 三聚磷酸钠：应符合GB 25566的规定。

3.1.9 全蛋粉：应符合GB 2749的规定。

3.1.10 食用酒精：应符合GB 31640的规定。

3.2 规格

a) 长度：（270 ～ 280）mm；宽度：（1.7 ～ 4.5）mm。

b) 长度：（270 ～ 280）mm；宽度：（1.0 ～ 2.0）mm。

c) 长度：（950 ～1000）mm；宽度：（1.7 ～ 4.5）mm。

3.3 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	淡米黄色或白色	将样品置于清洁的白瓷盘中，采用目视检查组织形态、色泽、杂质，鼻嗅法检验气味。取 100g 的拉面放入盛 500ml 水的容器中，加热沸腾 3 分钟，轻轻搅拌，查验烹调性。
气　味	具有本品固有的气味，无异味	
组织形态	产品呈实心条状，不粘连	
杂　质	无肉眼可见外来杂质	
烹调性	沸水 3 分钟，不糊，柔软爽口，无明显断条	

3.4 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）		20-35	GB 5009.3
食盐（以Cl 计）/（%）	≤	3.0	GB 5009.44
酸度（ml/10g）	≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B_1/（μg/kg）	≤	5.0	GB 5009.22
总砷（以As 计）/（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.19	GB 5009.12

3.5 卫生要求

无虫蛀、无污染。

3.6 其它污染物限量

应符合GB 2762 的规定。

3.7 食品添加剂

3.7.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

3.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.8 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.9 生产加工过程

应符合GB 14881的规定。

4 检验规则

4.1 入库检查

原、辅料、包装材料等入库前应由生产企业的质量检验部门按照相关标准检查验收，合格后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一工艺、同一配方生产的同一规格的产品为一批。采取随机抽样法，每次抽样2Kg。分成两份，其中一份用于检验，一份留样备检。

4.3 出厂检验

每批产品应经生产企业质检部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；

b) 停产6个月以上恢复生产时；

c) 更换设备、主要原辅材料可能影响产品质量时；

d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；

e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；

f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合GB 7718、GB 28050和《食品标识管理规定》的规定。包装箱表面图示标志应符合GB/T 191的规定。

5.2 包装

包材应干燥、清洁、无异味及不影响拉面品质。产品包装采用符合GB 9683规定的复合食品包装袋，外包装采用符合GB/T 6543规定的瓦楞纸板箱。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内，产品应离墙离地分类堆放，

应有垫离架，离地10cm，离墙20cm。

预包装产品保质期：自生产之日起常温为60天，冷藏为180天。