

Q/TW

贵州省食品安全企业标准

Q/TW 0004S-2021

铁皮石斛面条
(试点)

2021-10-15 发布

2021-10-30 实施

贵州同威生物科技有限公司 发布

前 言

本文件依据 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》而编制。

本文件由贵州同威生物科技有限公司提出。

本文件起草单位：贵州同威生物科技有限公司。

本文件主要起草人：张丽艳、唐靖雯、潘梅、潘婷、卢礼平、彭政忠、杨桃、王欢、吴浩。

本文件按国家市场监督管理总局办公厅《关于贵州省开展铁皮石斛、灵芝、天麻按照传统既是食品又是中药材物质管理试点的复函》[市监特食函（2021）1768 号]规定，产品生产试点期限自核定之日起 1 年。

铁皮石斛面条

1 范围

本文件规定了铁皮石斛面条的要求（含检验方法）、检验规则和标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，加入铁皮石斛茎，按照传统加工工艺添加食用碱（碳酸钠）、食盐混合适量水，经前处理、配料、和面（机械或手工）、压条、干燥（烘干或晾晒）、切分、称量、包装等工艺加工制成的挂面产品：铁皮石斛面条。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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/T 5461 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品企业通用卫生规范
- GB/T 20188 小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法
- GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3212 挂面
- DBS 52/048 食品安全地方标准 铁皮石斛茎
- 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》

3 要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 3.1.2 铁皮石斛茎的品种和使用量应符合 DBS 52/048 的相关规定。
- 3.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.5 生产加工用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.6 其他辅料应符合相应标准和有关规定，不得使用 and 添加不符合食品安全管理规定的物质。

3.2 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
组织状态	呈扁条或圆条等形状，长短一致	初验：在自然光线条件下观察包装外观和密封情况，并将面条倒入洁净的瓷盘中，目测、鼻嗅。 按照食用方法将面条煮熟后，用温开水漱口后品其滋味和口感。
色 泽	具有产品应有的、均匀一致的色泽	
气味及滋味	呈产品固有的气味及滋味，无酸味、无霉味和其它异味	
口 感	煮熟后口感柔软、爽滑； 不粘，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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，%	≤14.5	GB 5009.3
酸度，（0.1mol/L NaOH），mL/10g	≤4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤5.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤5.0	
烹调损失率，%	≤10.0	

3.4 理化卫生指标

应符合表3的规定。

表 3 理化卫生指标

项 目	指 标	检验方法
铅（以Pb计），mg/kg	≤0.19	GB 5009.12
过氧化苯甲酰，g/kg	不得检出	GB/T 22325
溴酸钾，mg/kg	不得检出	GB/T 20188

3.5 食品添加剂

- 3.5.1 食品添加剂的质量应符合相应的国家标准和管理规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

3.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 的规定进行检验。

3.7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

4.1 组批

以同一班次、同一批原料生产的同品种且包装完好的产品为一批。

4.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 20 包（最小独立销售包装）样品，将样品分为 2 份，1 份作检验样品，另 1 份作备检样品。

4.3 检验

4.3.1 出厂检验

每批产品应经出厂检验合格后并附合格标志方能出厂。出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率等。

4.3.2 型式检验

型式检验项目包括本标准中的 3.2~3.6 的全部项目。型式检验每年至少进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品鉴定投产时；
- b) 主要原料产地、生产工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产 3 个月以上，重新恢复生产时；
- d) 出厂检验与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家质量监督部门提出进行型式检验要求时。

4.4 判定规则

检验项目全部合格者，判为合格品。否则，可对该批次留样和双倍抽取同批次产品进行不符合项的检验，判定结果以复检结果为准。

5 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

5.1 标签、标志

产品包装物上应有明显标志。食品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。应按要求标注“婴幼儿、孕妇及乳母等特殊人群不推荐食用”等警示标识。

5.2 包装

产品所用包装材料应符合食品安全标准及管理规定，包装封口应严密、牢固。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.3 运输

运输工具应清洁、卫生。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。运输过程中不得暴晒、雨淋、受潮。搬运时应轻拿轻放，严禁野蛮装卸、撞击、挤压。

5.4 贮存

产品应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，离墙离地存放，严禁露天堆放，日晒雨淋或靠近热源。产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库储存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期 12 个月。
