

Q/DSS

马山县大石山农业科技有限公司企业标准

Q/DSS0001S—2021

代替：Q/DSS 0001S-2017



风味面

食品安全企业标准备案号
 45 **0253S-2021**
 有效期至 2024 年 4 月 7 日

2021-03-10 发布

2021-04-09 实施

马山县大石山农业科技有限公司 发布



前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本标准代替Q/DSS 0001S-2017；

本标准与原标准的区别是：

——依据GB/T 1.1—2020进行了修订；

——更新了部分引用标准；

——增加了部分产品分类。

本标准由马山县大石山农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗海勇、莫恒宽。

本标准于2021年3月10日发布，2021年4月09日实施。



风味面

1 范围

本文件规定了风味面的术语和定义、产品分类、要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以小麦粉、葛根粉、玉米（先高压煮熟绞碎成泥）、新鲜桑叶（先加水打浆过滤得清汁）、鲜蛋类（土鸡蛋、贵妃鸡蛋、海鸭蛋等）、海藻酸钠、食用盐、饮用水（详见第3章）为原料，经和面、熟化、压面、切条或打散、烘干、切断、计量、包装等加工工艺而制成的非直接食用风味面。

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 1353 玉米
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 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 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定
- 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/T 11761 芝麻
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35028 荞麦粉
- LS/T 3212-2014 挂面
- DBS 45/007 食品安全地方标准 葛根粉
- NY/T 493 胡萝卜



NY/T 964 菠菜

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产品分类

4.1 风味杂粮面

配料表：小麦粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、芝麻粉、食用盐、饮用水。

4.2 风味玉米面

配料表：小麦粉、玉米粉、食用盐、饮用水。

4.3 风味荞麦面

配料表：小麦粉、荞麦粉、食用盐、饮用水。

4.4 风味鲜鸡蛋面

配料表：小麦粉、鲜鸡蛋、食用盐、饮用水。

4.5 蛋黄粒粒面

配料表：小麦粉、鲜鸡蛋黄。

4.6 杂粮粒粒面

配料表：小麦粉、玉米粉、荞麦粉、芝麻粉、食用盐、饮用水。

4.7 果蔬粒粒面

配料表：小麦粉、胡萝卜粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、南瓜粉、食用盐、饮用水。

4.8 玉米粒粒面

配料表：小麦粉、玉米粉、食用盐、饮用水。

4.9 荞麦粒粒面

配料表：小麦粉、荞麦粉、食用盐、饮用水。

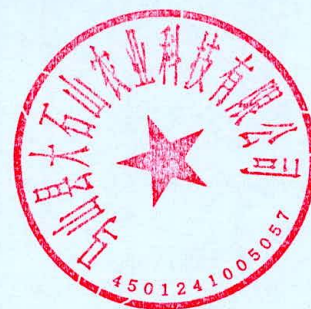
4.10 风味桑叶面

配料表：桑叶粉、小麦粉、食用盐、饮用水。

4.11 风味红薯面

配料表：红薯粉、小麦粉、食用盐、饮用水。

4.12 风味南瓜面



配料表：南瓜粉、小麦粉、食用盐、饮用水。

4.13 风味果蔬挂面

配料表：小麦粉、胡萝卜粉、菠菜粉、羽衣甘蓝粉、南瓜粉、食用盐、饮用水。

4.14 风味菠菜面

配料表：菠菜粉、小麦粉、食用盐、饮用水。

5 要求

5.1 原料要求

5.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.2 荞麦粉

应符合GB/T 35028、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.3 芝麻粉

应符合GB/T 11761、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.4 胡萝卜粉

应符合NY/T 493、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.5 菠菜粉

应符合NY/T 964、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.6 葛根粉

应符合DBS 45/007、GB 2761、GB 2762、GB 2763及相关标准的规定。

5.1.7 羽衣甘蓝粉、南瓜粉、桑叶粉、红薯粉、南瓜粉、

应清洁、无外来杂质、无霉变和生虫现象。真菌毒素限量、污染物限量及农药最大残留量应符合GB 2761、GB2762和GB2763的规定。

5.1.8 鲜蛋类（土鸡蛋、贵妃鸡蛋、海鸭蛋等）

应符合GB 2749的规定。

5.1.9 新鲜桑叶

应无霉烂标准，质量符合GB 2762、GB 2763的规定。

5.1.10 玉米

应符合GB/T 1353、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。



5.1.11 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.1.12 海藻酸钠

应符合GB 1886.243的规定。

5.1.13 生产用水

应符合GB 5749的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
色 泽	具有相应品种应有的色泽，均匀一致
气味、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无酸味、无霉斑、无异味，口尝无砂质
组织形态	基本均匀一致，表面平滑
杂 质	无杂质

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100g)	≤ 14.5
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0
自然断条率/%	≤ 5.0
熟断条率/%	≤ 5.0
铅(以Pb计)/(mg/kg) ≤	0.16
烹调损失率/%	≤ 10.0
黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg)	≤ 5 (风味玉米面 20)
其他真菌毒素限量	应符合GB 2761的规定

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760的规定，不得添加硼砂、亚硫酸盐、吊白块等有毒有害物质。

7 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。



8 检验方法

8.1 感官要求

取50g样品置于洁净白瓷盘中，在自然光线下用正常视力观测其色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅其气味，按食用方法煮熟后品尝其滋味。

8.2 理化指标

8.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

8.2.2 酸度

检测步骤按GB 5009.239规定的方法测定。

8.2.3 自然断条率

按LS/T 3212-2014规定的方法测定。

8.2.4 熟断条率

按LS/T 3212-2014规定的方法测定。

8.2.5 烹调损失率

按LS/T 3212-2014规定的方法测定。

8.2.6 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

8.2.7 其他真菌毒素

按GB 2761规定的方法测定。

8.3 食品添加剂

按国家相关标准规定的方法测定。

9 检验规则

9.1 批量

以同一原料、同一工艺配方、同一条生产线在同一生产日期加工的同一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

抽样基数不少于50kg，每批次抽取6个独立包装样品（总重量不少于3kg）。所抽样品分成2份，一份检验，1份备查。

9.3 出厂检验



9.3.1 每批产品均应检验合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度。

9.4 型式检验

9.4.1 型式检验在正常生产时每半年进行一次，出现下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 原材料、设备或工艺有可能影响产品质量时；
- b) 停产半年以上，重新开始生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出进行检验时。

9.4.2 型式检验项目：包括第 5.2、5.3 和 6.2 规定的项目。

9.5 判定规则

全部检验项目检测结果符合本标准要求时，判定该批产品为合格。有一项或一项以上检验结果不符合本标准规定时，可加倍抽样复检，若复检结果仍有不符合项时，则判定该批产品为不合格。

10 标签、标志、包装、运输、贮存、保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 外包装上的文字内容与包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10.2 包装

10.2.1 产品预包装材料应无毒无害无异味，防透水性好，并符合国家相关食品安全标准及规定的要求。

10.2.2 净含量应符合国家相关规定。

10.3 运输

运输工具应保持清洁卫生，无其他强烈刺激味；运输时，不得受潮。产品在运输中要保持干燥、清洁，不得与有害、有腐蚀性、有毒物品混装、混运，避免日晒雨淋。运输时，应注意防止剧烈震动，轻拿轻放，不得直接钩、扎包装袋。

10.4 贮存

10.4.1 产品应贮存于通风、干燥、清洁、防潮、防晒、防虫、防鼠的仓库中，不得与有毒、有害、有腐蚀、有污染的物品混贮。

10.4.2 产品不得直接接触墙面或地面，离地面、墙面间的距离应大于 15cm，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

10.5 保质期

在符合上述的贮运规定、产品包装完整、未经启封的条件下，常温下产品保质期12个月。

