

# Q/ZXRS

## 陕西众信润赛食品有限责任公司企业标准

Q/ZXRS 0001S—2022

---

### 方便旋面



Q/610000-13520S-2022  
有效期至 20250325

2022-02-25 发布

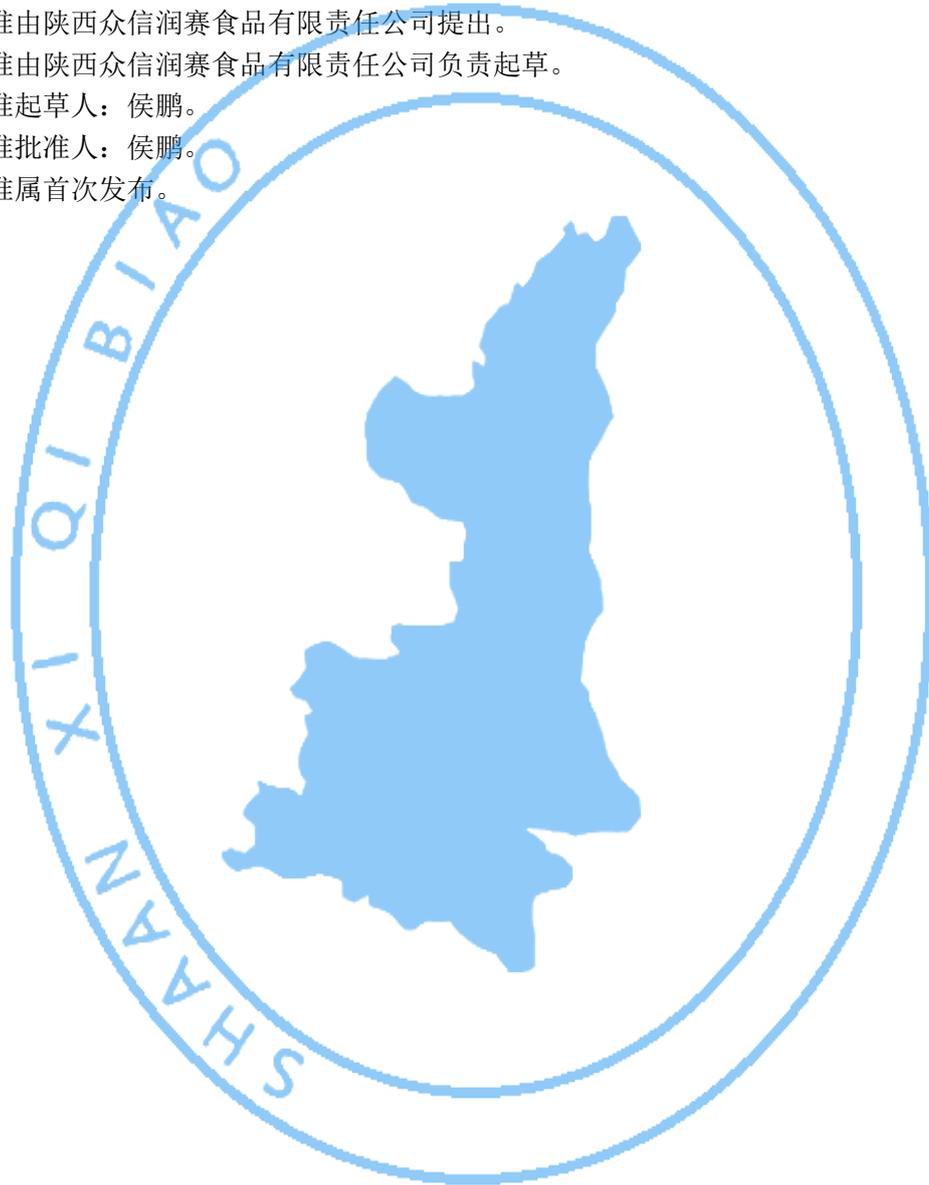
2022-03-25 实施

---

陕西众信润赛食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2020给出的规则起草。  
本标准由陕西众信润赛食品有限责任公司提出。  
本标准由陕西众信润赛食品有限责任公司负责起草。  
本标准起草人：侯鹏。  
本标准批准人：侯鹏。  
本标准属首次发布。



# 方便旋面

## 1 范围

本标准规定了方便旋面的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于分别以小麦粉、苦荞粉、饮用水为原料，经配料、和面、摊面、烙面、凉面、回润、切面、包装或真空包装制成旋面包；以酿造食醋、食用盐、花椒粉、味精为原料，经配料、包装制成调味醋包；以辣椒粉、菜籽油、花椒粉为原料，经配料、油泼、冷却、灌装、包装制成油辣椒包；最后将旋面包、调味醋包、油辣椒包经组合包装制成的方便旋面。本产品属于非即食产品。

## 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标准必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本标准；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 1355	小麦粉
GB/T 1536	菜籽油
GB 2720	食品安全国家标准 味精
GB 2721	食品安全国家标准 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.1	食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
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/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18187	酿造食醋
GB/T 23183	辣椒粉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB/T 30382	辣椒（整的或粉状）
GB/T 30391	花椒
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（2005）第75号 定量包装商品计量监督管理办法	

### 3 产品分类

根据配料的不同，产品可分为麦面旋面和荞面旋面。

#### 3.1 麦面旋面

麦面旋面是以小麦粉、饮用水为原料，经配料、和面、摊面、烙面、凉面、回润、切面、包装或真空包装制成旋面包；以酿造食醋、食用盐、花椒粉、味精为原料，经配料、包装制成调味醋包；以辣椒粉、菜籽油、花椒粉为原料，经配料、油泼、冷却、灌装、包装制成油辣椒包；最后将旋面包、调味醋包、油辣椒包经组合包装制成的麦面旋面。本产品属于非即食产品。

#### 3.2 荞面旋面

荞面旋面是以苦荞粉、饮用水为原料，经配料、和面、摊面、烙面、凉面、回润、切面、包装或真空包装制成旋面包；以酿造食醋、食用盐、花椒粉、味精为原料，经配料、包装制成调味醋包；以辣椒粉、菜籽油、花椒粉为原料，经配料、油泼、冷却、灌装、包装制成油辣椒包；最后将旋面包、调味醋包、油辣椒包经组合包装制成的荞面旋面。本产品属于非即食产品。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 苦荞粉：应符合附录 A 的规定。
- 4.1.3 饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.4 酿造食醋：应符合 GB/T 18187 的规定。
- 4.1.5 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。
- 4.1.6 花椒粉：应符合 GB/T 15691 或 GB/T 30391 的规定。
- 4.1.7 味精：应符合 GB 2720 规定。
- 4.1.8 辣椒粉：应符合 GB/T 30382 或 GB/T 23183 的规定。
- 4.1.9 菜籽油：应符合 GB/T 1536 的规定。

#### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1

项 目	要 求	
	麦面旋面	荞面旋面
色泽	麦面旋面呈乳白色或浅黄色或灰白色，调料包呈其应有的色泽	荞面旋面呈浅绿色或绿色，调料包呈其应有的色泽
滋味、气味	熟制后，具有本产品特有的滋味和气味，无哈喇味及其他异味	
组织形态	旋面呈条状，粗细基本均匀，无并条、无断条，无霉变；调料包呈其应有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2

项 目	指 标	备 注
水分/%	≤ 50.0	仅限旋面包检验
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	仅限旋面包检验
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.2	仅限旋面包检验
食用盐（以NaCl计）/%	≤ 6.0	旋面包和调料包的混合料检验
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)	≤ 5.0	旋面包和调料包的混合料检验
过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤ 0.25	旋面包和调料包的混合料检验

### 4.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表 3

项 目	采样方案及限量			
	n	c	m	M
沙门氏菌	5	0	0/25g	—
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	900

注：旋面包和调料包的混合料检验。

### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

### 4.6 原料及食品添加剂

4.6.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.6.3 保证不使用和添加法律、法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可之外的任何物质。

### 4.7 污染物限量及农药残留限量

4.7.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.7.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

### 4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 5 检验方法

### 5.1 感官要求

取适量被测样品，置于洁净的白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，按标签上所述的食用方法熟制后，嗅其气味，品尝其滋味，并记录结果。

## 5.2 理化指标

- 5.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。
- 5.2.2 酸度：按 GB 5009.239 执行。
- 5.2.3 铅：按 GB 5009.12 执行。
- 5.2.4 食用盐：按 GB 5009.44 执行。
- 5.2.5 酸价：按 GB 5009.229 执行。
- 5.2.6 过氧化值：按 GB 5009.227 执行。

## 5.3 微生物限量

- 5.3.1 样品的采样及处理：按 GB 4789.1 执行。
  - 5.3.2 沙门氏菌：按 GB 4789.4 执行。
  - 5.3.3 金黄色葡萄球菌：按 GB 4789.10 执行。
- 5.4 净含量：按 JJF 1070 执行。

## 6 检验规则

### 6.1 组批和抽样

以同一次投料、同一生产线生产的同品种、同规格产品为一组批。每批产品由本单位质量检验部门随机抽样进行检验，抽样基数不少于50kg，抽样数量不得少于6个最小包装，抽样质量不得少于1kg。

### 6.2 出厂检验

- 6.2.1 每批产品应由公司质检部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。
- 6.2.2 出厂检验项目为：感官要求、水分和净含量。

### 6.3 型式检验

- 6.3.1 型式检验项目为本标准 4.2~4.5 的全部项目。
- 6.3.2 一般情况下，每年需对产品进行一次型式检验。发生下列情况之一时，也应进行型式检验：
  - a) 原料、工艺发生较大变化时；
  - b) 停产3个月以上（包括3个月）再恢复生产时；
  - c) 出厂检验结果与平常记录有较大差别时；
  - d) 国家质量监督机构提出要求时。

### 6.4 判定规则

- 6.4.1 检验结果全部项目符合本标准规定时，判该批产品为合格品。
- 6.4.2 检验项目有不合格项目，可以从该批产品中加倍抽取样品复检，若复检结果仍有一项指标不合格，则判定该批产品不合格。微生物限量指标有一项不合格，则判该批产品不合格且不得复检。

## 7 标签、包装、运输和贮存

### 7.1 标签标识

- 7.1.1 标签标识：应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，还应标明非即食、食用方法。
- 7.1.2 外包装标识：应符合 GB/T 191 的规定。

### 7.2 包装

- 7.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味、符合 GB 4806.1 及相应食品安全国家标准的要求。产品包装用塑料袋或塑料盒应符合 GB 9683 或 GB/T 28118 或 GB/T 10004 或 GB 4806.7 的规定，产品外包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。
- 7.2.2 销售包装应完整、严密、无破损。

### 7.3 运输

产品在运输过程中应轻装轻卸、注意防雨、防晒、防挤压、防污染，运输工具应清洁、干燥，不得与有毒、有害、有异味物品混装混运。

#### 7.4 贮存

产品应贮存于阴凉、通风、干燥处或冷库内，不得直接接触地面、墙面，堆码高度以不倒塌、不压坏外包装及产品为限，仓库应有防鼠、防尘、防潮设施，并不得与有毒有害物质混放。

在本标准规定的贮运条件下，在包装完好和未经启封的情况下，常温条件下，真空包装的产品保质期为7天，未经真空包装的产品保质期为2天；冷藏（0℃~4℃）条件下，真空包装的产品保质期为15天，未经真空包装的产品保质期为5天；冷冻（≤-18℃）条件下，产品保质期为180天。



附 录 A  
(规范性附录)  
苦荞粉的质量要求

A.1 感官要求

应符合表 A.1 的规定。

表 A.1

项 目	要 求
色泽	呈浅绿色或绿色
滋味和气味	具有苦荞粉固有的气味和口味，无酸味、霉味及其他异味
组织形态	呈分散均匀一致的干燥粉末，无疙瘩，无结块
杂质	无肉眼可见外来杂质

A.2 理化指标

应符合表 A.2 的规定。

表 A.2

项 目	指 标
水分/%	≤ 14.5
灰分(以干基计)/%	≤ 5.0
粗细度	全部通过CQ10号筛，留存在CB30号筛的不超过50%