

Q/QFNY

陕西秦峰农业股份有限公司企业标准

Q/QFNY 0004S—2023

黑木耳挂面



Q/610000-14735S-2023
有效期至 20260207

2022 - 12 - 08 发布

2023 - 01 - 08 实施

陕西秦峰农业股份有限公司 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》进行编写。

本文件由陕西秦峰农业股份有限公司提出。

本文件由陕西秦峰农业股份有限公司、西北大学起草。

本文件主要起草人：高慧、曹炜、吴礼健。

本文件批准人：吴礼健。

本文件属首次发布。



黑木耳挂面

1 范围

本文件规定了黑木耳挂面的技术要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存等。
本文件适用于以小麦粉、黑木耳为原料，适量添加生活饮用水、食用盐，经配料、混合、和面、醒发、压延、切条、干燥、切断、称量、包装等工艺加工而成的黑木耳挂面。

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 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 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	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 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 食品酸度的测定
GB/T 5461	食用盐
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB/T 6192	黑木耳
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 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 40636	挂面
LS/T 3212	挂面

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
《保健食品功效成分检测方法》王光亚主编
《保健食品功效成分检测方法》白鸿主编
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 技术要求

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 黑木耳：应符合 GB/T 6192 的规定。
- 3.1.3 生活饮用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.4 食用盐：应符合 GB 2721 或 GB/T 5461 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	具有黑木耳挂面应有的色泽
气味	具有黑木耳挂面特有的气味，无酸味、无霉味及其他异味
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口
组织形态	呈干燥的长圆条状等形状，形状基本整齐均匀
杂质	无正常视力可见外来异物

3.3 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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 8.0
自然断条率，%	≤ 5.0
熟断条率，%	≤ 5.0
烹调损失率，%	≤ 10.0
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.1
无机砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5
粗多糖，g/100g	≥ 1.0

表 2（续）

注：1、^a对于制定甲基汞限量的食品可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。 2、^b对于制定无机砷限量的食品可先测定其总砷，当总砷含量不超过无机砷限量值时，可判定符合限量要求而不必测定无机砷；否则，需测定无机砷含量再作判定。
--

3.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

3.5 原料及食品添加剂

- 3.5.1 原料及食品添加剂均符合国家法律、法规及有关规定。
- 3.5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.5.3 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以外的任何物质。

3.6 污染物限量及农药残留限量

- 3.6.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 3.6.2 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3.7 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4 检验方法

4.1 感官要求

取适量被测样品，置于清洁的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质，嗅其气味后放入沸水中煮熟，尝其口感，并记录结果。

4.2 理化指标

- 4.2.1 水分：按 GB 5009.3 规定的方法测定。
- 4.2.2 酸度：按 GB 5009.239 规定的方法测定。
- 4.2.3 食用盐：按 GB 5009.44 规定的方法测定。
- 4.2.4 自然断条率：按 LS/T 3212 或 GB/T 40636 规定的方法测定。
- 4.2.5 熟断条率、烹调损失率：按 LS/T 3212 或 GB/T 40636 规定的方法测定。
- 4.2.6 铅：按 GB 5009.12 规定的方法测定。
- 4.2.7 镉：按 GB 5009.15 规定的方法测定。
- 4.2.8 甲基汞：按 GB 5009.17 规定的方法测定。
- 4.2.9 无机砷：按 GB 5009.11 规定的方法测定。

4.2.10 粗多糖：按《保健食品功效成分检测方法》王光亚主编或《保健食品功效成分检测方法》白鸿主编规定的方法测定。

4.3 净含量

按 JJF 1070 规定的方法测定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一生产线、同一班次生产的同品种、同规格的产品为一批。

5.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于1000包，随机抽样不少于10包（样品量不少于1kg）。样品分成2份，送检验机构，1份用于检验，1份备查。

5.3 出厂检验

5.3.1 产品应经公司质量检验部门检验合格，并提供出厂检验合格证或者其他合格证明文件方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目为本文件中 3.2~3.4 规定的全部项目。

5.4.2 正常生产时每年至少进行一次型式检验，有下列情况之一也应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产 6 个月以上再生产时；
- d) 出厂检验结果与正常生产有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验项目全部符合本文件要求判为合格品；当某一项指标或多项指标不符合要求时，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果如有一项或多项不符合要求则判为不合格品。复检项目全部合格，判本批产品合格。

6 标签、标志、包装，运输、贮存

6.1 标签、标志

6.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.1.2 包装储运图示应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

6.2.1 包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，符合相应国家食品安全标准的要求。产品包装用塑料材料应符合 GB 4806.7 的规定，产品包装用纸应符合 GB 4806.8 的规定，产品运输包装用瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的规定。其它包装材料应符合国家相关标准的规定。

6.2.2 各种包装必须整齐、美观、不松散、无破损。

6.3 运输

运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

6.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。产品不得直接接触地面、墙面，且离地、离墙20cm以上。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存，不得斜放倒置。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

在符合本文件规定条件下，在包装完好和未经启封的情况下，产品保质期为12个月。