备案号：QB64/0152S-2022

Q/NSMF

宁夏塞北雪面粉有限公司企业标准

Q/NSMF 0006S—2022

牛肉拉面粉

2022-04-15 发布　　2022-04-15 实施

宁夏塞北雪面粉有限公司　　发布

前言

本标准的卫生指标是按照 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》和 GB 2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》确定。

本标准是按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》给出的规则编写。

本标准代替 Q/NSMF 0006S-2017《牛肉拉面粉》。

本标准与 Q/NSMF 0006S-2017 相比，主要变化如下:

——更新了规范性引用文件；

本标准由宁夏塞北雪面粉有限公司提出。

本标准由宁夏塞北雪面粉有限公司负责起草。

本标准主要起草人：杨红燕、谢文文。

本标准有效期五年。

牛肉拉面粉

1 范围

本标准规定了牛肉拉而粉的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规 则、标志、包装、运输、贮存。

木标准适用于以优质小麦为原料，经清理、润麦、磨粉加工制成的牛肉拉面粉。

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。

GB1351 小麦

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/T 5491 粮食、油料检验歼样、分样法

GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 5009.3 食品安全国家标准食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准食品中灰分的测定

GB/T 5506.2 小麦和小麦粉面筋含量第 2 部分：仪器法测定湿面筋

GB/T 5507 粮油检验粉类粗细度测定

GB/T 5508 粮食、油料检验粉类粮食含砂量测定

GB/T 5509 粮油检验粉类磁性金属物测定

GB 7718 食品安全国家标准预包装食品标签通则

GB/T 10361 小麦、黑麦及其面粉，杜伦麦及其粗粒粉降落数值的测定 Hagberg-Perten 法

GB 13122 食品安全国家标准谷物加工卫生规范

GB/T 14614 小麦粉面团的物理特性吸水量和流变学特性的测定粉质仪法

GB 28050 食品安全国家标准预包装食品营养标签通则

JJF 1070.2 定量包装商品净含量计量检验规则小麦粉

3 产品分类

产品分为以下两类：

a） 牛肉拉面粉

b） 特级牛肉拉面粉

4 技术要求

4.1 原料要求

应符合 GB 1351 的规定

4. 2 质量指标

质量指标应符合表 1 的规定。

表 1 质量指标

项 目	牛肉拉面粉	特级牛肉拉面粉
水分% ≤	14.5	
灰分（以干基记）% ≤	0.70	
粗细度%	全部通过 CB36 号筛，留存 CB42 号筛的不超过 10. 0%	
湿面筋% ≥	27	28
粉质曲线稳定时间，min≥	5.0	
降落数值，s ≥	300	
含沙量 ≤	0. 02	
磁性金属物 g/kg ≤	0. 003	
气味	正常	

4.3 卫生指标

4. 3. 1 真菌霉素限量

按 GB 2761 规定执行

4. 3.2 污染物限量

按 GB 2762 规定执行

4. 3.3 农药最大残留限量

按 GB 2763 规定执行

5 食品添加剂

5. 1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关的规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 13122 的规定。

7 试验方法

7.1 质量指标

7.1.1 水分测定按 GB 5009.3 的规定执行。

7.1.2 灰分测定按 GB 5009.4 的规定执行。

7.1.3 粗细度测定按 GB/T 5507 的规定执行。

7.1.4 湿面筋测定按 GB/T 5506.2 的规定执行。

7.1.5 粉质曲线稳定时间测定按 GB/T 14614 的规定执行。

7.1.6 降落数值测定按 GB/T 10361 的规定执行。

7.1.7 含砂量测定按 GB/T 5508 的规定执行。

7.1.8 磁性金属物测定按 GB/T 5509 的规定执行。

7.1.9 气味、口味测定按 GB/T 5492 的规定执行。

7.2 卫生指标

卫生指标的测定按 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 规定方法检验。

8 检验规则

8.1 产品组批

同批原料、相同工艺和相同设备加工所得的产品为-批，每批产品须经检验合格后方可出厂。

7. 2 抽样

抽样方法按 GB/T 5491 的规定执行。

8.3 检验分出厂检验和型式检验。

8.3.1 出广检验项目为水分、灰分、粗细度、湿面筋、粉质曲线稳定时间、气味。

7. 3.2 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

c） 新产品投产时；

d） 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

e） 产品长期停产后，恢复生产时；

f） 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

g） 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

8.4 判定规则

检验如有不合格项时，应在原批产品中加倍抽样对不合格项进行复检，以复检结果为准。

9 标志、包装、运输、贮存

8. 1 标志

按照 GB 7718 和 GB 28050 的规定执行。

9.2 包装

采用符合食品卫生要求的塑料袋、编织袋、纸袋和纸盒装，净含量按 JJF 1070. 2 的规定执行。

9. 3 运输

产品的运输器具应清洁、无污染，不得与易污染的物品混装混运，并有防尘、防雨雪设施，装卸应

轻拿轻放，防止挤压。

9.4 贮存

产品须存放在清洁、干燥、通风、无污染、无异味的仓库中，应码放整齐，离地 10cm、离墙 20cm

以上。

9.5 保质期

在上述条件下，自生产之日起产品保质期为 12 个月。