

Q/LTGL

临潭县甘绿农产品开发有限公司企业标准

Q/LTGL0002S—2019

青稞面片

2019-01-07 发布

2019-01-07 实施

临潭县甘绿农产品开发有限公司

发布

目 次

前言.....	I
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 产品分类	1
4 技术要求	1
5 食品添加剂.....	2
6 食品生产加工过程的卫生要求.....	2
7 检验规则.....	2
8 标志、包装、运输、贮存.....	3
9 保质期	3

前 言

本标准根据GB/T 1.1—2009规定起草。

本标准由临潭县甘绿农产品开发有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：牛宏昌 刘梅金 才让扎西

本标准于2019年01月07日首次发布并实施。

青稞面片

1 范围

本标准规定了青稞面片的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以青稞为原料，经研磨成粉后，添加或不添加小麦粉、燕麦粉，辅以食品添加剂碳酸钠，经和面、碾压制片、切片、干燥、包装等工序制成的青稞面片。

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标准。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 1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
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 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 11760	裸大麦
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
NY/T 892	绿色食品 燕麦及燕麦粉
LS/T 3212	挂面
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
	原国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》

3 产品分类

按添加辅料不同分为青稞面片、青稞小麦面片、青稞燕麦面片、青稞双麦面片。

3.1 青稞面片：青稞粉、食品添加剂碳酸钠。

3.2 青稞小麦面片：青稞粉、小麦粉、食品添加剂碳酸钠。

3.3 青稞燕麦面片：青稞粉、燕麦粉、食品添加剂碳酸钠。

3.4 青稞双麦面片：青稞粉、小麦粉、燕麦粉、食品添加剂碳酸钠。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 原料

4.1.1.1 青稞：应符合GB/T 11760的规定。

4.1.2 辅料

4.1.2.1 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。

4.1.2.2 燕麦粉：应符合NY/T 892的规定。

4.1.2.3 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。

4.2 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
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致。	将样品倒在洁净的烧杯中，在自然光下观察其色泽和杂质，嗅其气味，烹煮后品尝滋味。
滋味和气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味。	
组织形态	具有该品种应有的形态，外形完整，组织结构均匀。	
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 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, (KOH) mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率, %	≤ 9.0	LS/T 3212

4.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项目	指标	检验方法
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760有关规定。碳酸钠按生产需要适量使用。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

从同一批次的产品中随机抽取检验用样品和备用样品，抽样数量为10袋，6袋用于检验，4袋留样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、酸度、烹调损失率为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.5全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签应符合GB 28050的规定。外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

包装应符合GB 9683的要求，封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在清洁卫生、阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。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。

9 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，产品自生产之日起保质期为12个月。