

ICS 01.040.67
CCS

T/KLCY

X10/29

库伦旗鑫鑫餐饮行业协会团体标准

T/KLCY 002-2024

荞麦半干面

Buckwheat semidry noodles

2024 - 05 - 10 发布

2024 - 05 - 10 实施

库伦旗鑫鑫餐饮行业协会 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。

本标准由通辽市农牧局归口。

本标准起草单位：内蒙古民族大学、通辽市农牧局归口。

本文件起草单位：内蒙古民族大学

本文件主要起草人：齐景凯、马爽、陈馨雨、张继星

全国团体标准信息平台

荞麦半干面

1 范围

本标准规定了荞麦半干面的术语和定义

本标准适用于以小麦粉和或荞麦粉（库伦荞麦）、水为原料，食盐、碳酸钠为辅料，添加（不添加）食品添加剂经相应加工工艺制成水分含量为 22%—26%的荞麦半干面制品。

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。

GB/T 1355 小麦粉
GB/T35028 荞麦粉
GB 1886.1 碳酸钠
GB 2721 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
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 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 荞麦粉

将荞麦经研磨后再精致而成的一种粉剂类产品。

3.2 半干面

以小麦粉或其他谷物粉、水为原料，食盐、碳酸钠为辅料，经和面、熟化、压延、切条、干燥、包装、均湿等加工工艺生产的半干面制品。

3.3 荞麦半干面

以小麦粉和荞麦粉的混和粉、水为原料，食盐、碳酸钠等为辅料，经和面、熟化、压延、切条、部分干燥、包装、均湿等加工工艺生产的荞麦半干面制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合 GB/T1355 小麦粉的要求。

4.1.2 荞麦粉

应符合 GB/T35028 荞麦粉的要求

4.1.3 食盐

应符合 GB 2721 的要求。

4.1.4 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.5 丙二醇

应符合 GB 29216 的要求

4.1.6 碳酸钾

应符合 GB 25588 的要求

4.1.7 加工用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.8 其他原料

应符合国家相关标准的规定。

4.2 原料管理

4.2.1 原料在使用和贮存过程中防止霉变和污染。

4.2.2 原料当天使用原则进行配料，并做出入库、用料和库存记录。

4.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	荞麦半干面
色 泽	均匀的深褐色
气味、滋味	具有本产品固有的气味、滋味，无异味
组织形态	基本均匀一致，表面平滑

杂 质	无杂质
-----	-----

4.4 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)	22—24
酸度/ (°T)	2.0
蛋白质/ (g/100g) ≥	12.8
脂肪 ≤	-
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤0.4
总砷 (以 As 计) / (mg/kg) ≤	0.5
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g) ≤	0.25
黄曲霉毒素 B ₁ / (ug/kg) ≤	5

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量 (CFU/g)			
	N	c	m	M
菌落总数/ (cfu/g)	5	1	10000	100000
大肠菌群/ (MPN/100g)	5	1	10	100

金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0.25g	—
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行				

5 制作

5.1 混面

选取符合要求的原辅料准确称量后进行均匀混合

5.2 搅拌（和面）

先加入干性原料后搅拌时加入水等湿料，边加入边搅拌。搅拌时间为 5-8min，防止过度搅拌。

5.3 面团醒发

放置于 25-28℃环境下醒发 30-40min。

5.4 压延与切条

置于压面机内反复压延获得厚度为 2mm 的面片后切成宽度为 2mm 的条形。

5.5 干燥

温度为 25℃，干燥时间控制在 15min。

6 食品添加剂

应符合 GB 2760 的要求及国家有关规定。

7 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

8 检测方法

8.1 感官要求

取适量样品用目视法、口尝法检查，非即食类需经烹调后再进行口感检验

8.2 理化指标

8.2.1 水分活度

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

8.2.2 酸度

按照GB 5009.239规定的方法测定。

8.3 微生物指标

8.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

8.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法检验，采样和检验后样品处理按GB 4789.1执行。

8.4 食品添加剂

按国家相关的标准的规定进行测定。

9 检验规则

9.1 组批

以同一原料、同一工艺配方、同一生产线在同一生产日期加工的另一包装规格的产品为一组批。

9.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

9.3 判定规则

9.3.1 检验结果全部符合本标准时，判定该批产品合格。

9.3.2 检验结果中若微生物指标不符合本标准规定时，判该批产品不合格，不得复检；检验结果中其他项目不符合本标准时，允许按相关规定进行。

10 标签、标志、包装、运输、贮存和保质期

10.1 标签、标志

10.1.1 产品销售包装标志应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.1.2 产品运输包装贮运图示标志应符合 GB/T 191 及国家有关规定。

10.1.3 执行本标准的要在外包装显著位置标注产品属性

10.1.5 保质期在 24 小时内的产品，应标注生产时间年月日时（例：2023 年 12 月 24 日 3 时）。

10.2 包装

10.2.1 产品包装材料或容器应符合相关食品安全标准及有关规定，内包装物不得重复使用。

10.2.2 净含量按照国家相关规定执行。

10.3 运输

10.3.1 运输工具应清洁卫生、无异味、无污染。

10.3.2 运输过程中应防挤压、防雨、防潮、防晒，装卸时应轻搬、轻放。运输时不得与有毒、有异味、有腐蚀性、易污染的货物混装混运。

10.3.3 运输过程应保持恒定温度为 4℃的条件。

10.4 贮存

10.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，应贮存在清洁、卫生、阴凉、干燥、通风、无异味的库房内。

10.4.2 产品贮存应离地、离墙，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品同处贮存。

10.4.3 产品贮存温度应保持为 4℃。

10.5 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。

