

ICS 67.060

CCS X 11

TB

团 体 标 准

T/NAIA 0177-2022

荞麦凉粉

2022-11-30 发布

2022-12-01 实施

宁夏化学分析测试协会 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》规定编写。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的起草和发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宁夏菲杰特检测有限公司提出。

本文件由宁夏化学分析测试协会归口。

本文件起草单位：宁夏菲杰特检测有限公司、固原市食品药品检验检测中心、宁夏兴豆缘豆制品有限公司、宁夏化学分析测试协会。

本文件主要起草人：张宁、张金霞、伍秀梅、张燕、刘芳、柳子静、尚小霞、罗鹏程、张小飞。

本文件为首次发布。

荞麦凉粉

1 范围

本文件规定了荞麦凉粉的术语和定义，基本要求，生产加工过程的卫生要求，试验方法，检验规则，标签、标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于荞麦凉粉的生产加工和质量控制。

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。凡是注日期的应用文件，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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2762 食品安全国家标准 食品污染物限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 10458 荞麦
- GB/T 35028 荞麦粉
- JF 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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

荞麦凉粉

以荞麦研磨后的面粉为基本原料，加水经调和、搅拌、焖蒸等加工工艺制成块状或其它不同形状的凉粉。

4 基本要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 荞麦应符合 GB/T 10458 要求。

4.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 要求。

4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 要求。

4.1.4 水应符合 GB 5749 要求。

4.2 感官要求

感官应符合表 1 要求。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	灰白色、浅褐色
气味	具有荞麦凉粉特有的气味，无异味。
滋味	具有荞麦凉粉特有的滋味，无异味。
形态	块状或其它不同形状，无发黏、变质，且无肉眼可见外来杂质。
口感	不发酸，咀嚼无砂质。

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 要求。

表 2 理化指标

项目	指标
水分/(g/100g)	≤90.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤0.5

4.4 微生物限量

微生物指标应符合表 3 要求。

表 3 微生物限量

项目	采取方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10

a:样品的采集及处理按照 GB 4789.1 执行。

4.5 生产加工过程的卫生要求

4.5.1 小作坊应符合相关的管理规定。

4.5.2 生产企业应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

取适量样品置于白瓷盘中，在自然光线下观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

5.2 理化指标

5.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定。

5.2.2 铅

按 GB 5009.12 规定的方法测定。

5.3 微生物指标

5.3.1 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

5.3.2 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

5.3.3 沙门氏菌

按 GB 4789.4 规定的方法测定。

5.3.4 金黄色葡萄球菌

按 GB 4789.10 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一班次，同一批投料、同一包装规格和净含量的产品为一批。

6.2 抽样

一个检验批次为一个抽样批，随机抽取的样品必须具有代表性。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应按本文件进行检验，检验合格后方可出厂，出厂检验项目为感官指标、水分、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

正常情况下每年进行两次，但有下列情况之一应随时进行检验：

- a) 新产品投产；
- b) 原材料、生产工艺等有较大改变，可能影响产品的质量时。
- c) 出厂检验与上次型式检验有较大差异时。
- d) 国家质量监督部门提出检验的要求时。
- e) 产品停产 3 个月以上，恢复生产时。

6.3.3 判定规则

检验如有不合格项目，应从同批次产品中加倍抽取样品进行复验，以复验结果为准。微生物指标不合格时不得复检。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品应预包装，产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

7.1.2 包装箱标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

内包装应用符合食品卫生要求的材料包装，应清洁、干燥、无毒、无异味。定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号的规定。

7.3 运输、贮存

7.3.1 运输

产品应采用清洁、干燥、无异味、无污染的运输工具，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发的物品混运。

7.3.2 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内，不得与有毒、有害、有异味的物品混贮，产品储存应离地面 10cm 以上，离墙面 20cm 以上。
