

团 体 标 准

T/YYXM 0001—2022

云阳鲜面

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

云阳面业协会 发布

前 言

本文件标准按照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。

本文件由云阳县商务委员会、云阳县经济和信息化委员会提出并归口。

本文件起草单位：云阳面业协会、重庆陈大毛面业发展有限公司，重庆市云阳县连年发面业有限责任公司，武汉市刘兴全面业有限公司，湖北钟林红食品股份有限公司，浙江面道食品有限公司，西安云阳食品有限公司，西安航城面粉有限公司，深圳市福面实业有限公司

本文件主要起草人：陈绍全、邹晓林、冯小艳、刘兴全、余洪江、梁锋、谭洪成、谭建忠、杨焱、陈威

全国团体标准信息平台

云阳鲜面

1 范围

本文件规定了云阳鲜面的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本文件适用于本协会会员生产销售的云阳鲜面

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 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 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 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

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 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

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

云阳鲜面以小麦粉为主要原料，添加或不添加辅料，经配料、和面、压延、切条、切段、包装等工艺加工制成的各种形状的非即食鲜面。

4 质量要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

4.1.2 其它原辅料

应符合相应的国家标准及有关规定。

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	白色、乳黄色、奶黄色	将样品置于洁净白色容器中,在光线充足的条件下目测、鼻嗅、口尝。
食味	面本味,麦清香味,无异味	
状态	表面光滑,膨胀适中,结构细密	
适中性	软硬适中	
韧性	有咬劲和弹性	
粘性	咀嚼爽口不粘粘牙,柔软爽口	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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)	25-45	GB 5009.3
酸度/(以湿基计)(°T) ≤	4.0	GB 5009.239
铅(以Pb计)(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12

4.4 污染物限量和真菌毒素限量

4.4.1 污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.4.2 真菌毒素限量应符合GB 2761的规定。

4.5 农药残留限量

农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4.6 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验方法按照JJF 1070的方法。

4.8 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

4.9 生产加工过程的技术要求

4.9.1 工艺流程： 配料→和面→压延→切条→切段→包装

4.9.2 工艺要求

4.9.2.1 配料

根据产品配方称量不同质量的原辅料，经预混设备混合均匀。如需添加食盐等食品添加剂和营养强化剂，应按照配方要求和作业程序进行添加，其使用应符合 GB 2760 和 GB 14880 的要求。

4.9.2.2 和面

将初步混合好的配料投入和面设备，加入一定量的水，进行搅拌揉和。搅拌时间、幅度和频率依所用设备而定。和好的面团的水分控制在 25%~45%。

4.9.2.3 压延

根据产品的规格要求调整压延设备的辊间距，将和好的面进行反复压延。压延次数为 5~10 次，使面片表面光滑、平整，无破洞、无破边、无砧痕、无锈痕，厚度达到 0.5mm~3mm，左、中、右面带厚度极差 $\leq 30\mu\text{m}$ ，砧痕面积 ≤ 100 平方厘米。

4.9.2.4 切条

对压延后的面片进行切割成条。切出的面条应平整、光滑、粗细均匀、无并条、断条和粘连。

4.9.2.5 切段

对切条后的面条按产品规格要求进行切段。切成的长度应整齐，切口平滑。

4.9.2.6 包装

将切好的面条进行必要整理，称重计量后，按照产品定量规格进行包装。定量包装的净含量应符合 JJF 1070 的要求。

5 检验规则

5.1 组批

同一批投料、同一生产线、同一班次生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

产品出厂前，由企业质检部门逐批随机抽取样品，样品总量不少于 2 kg，样品分为 2 份，1 份供检验用，1 份供复检备用。型式检验加倍抽样。

5.3 检验分类

5.3.1 出厂检验

出厂检验项目包括感官、水分、酸度、净含量。产品应经企业质检部门逐批检验合格并附合格证明后方可出厂。

5.3.2 型式检验

型式检验项目为 4.2、4.3、4.7 中规定的所有项目。有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 正常生产时每半年进行一次；
- c) 原料、配方及生产工艺有改变时；
- d) 停产半年后恢复生产时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- f) 国家行政管理部门提出型式检验要求时。

5.4 判定规则

检验结果全部符合本标准要求时，则判定该批产品为合格品。检验结果中有一项以上（含一项）指标不符合本标准要求时，以复检备用样品或以相同批次产品加倍抽样，对不合格项目进行复检，如复检仍有不合格项，则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格，不得复检。

6 标志、标签、包装、运输和贮存

6.1 标志、标签

应符合 GB/T 191、GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.2 包装

应符合国家相关食品安全标准和有关规定。

6.3 运输和贮存

应符合 GB 31621 的规定。在符合本文件规定的条件下，常温下保质期为 12 小时，0-4℃ 冷藏保质期 36 小时，冷冻保质期 5-7 天。
