

T/HNSPXX

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXX 000.006-2020

速冻捻转

(征求意见稿)

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

河南省食品科学技术学会 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1-2009 规则起草。

本标准由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本标准主要起草单位：河南省农业科学院农副产品加工研究中心、河南省全谷物小麦制品加工国际联合实验室、河南省全谷物鲜食加工工程技术研究中心、河南谷满多食品有限公司、濮阳市瑞丰园饮食服务有限公司、西藏鑫旺生物科技有限公司、河南厨帮厨食品有限公司、河南粮艺坊农业科技有限公司、河南省农业科学院长垣分院、河南久创科技有限公司、河南海瑞正检测技术有限公司、郑州福润德生物工程有限公司、孟州田旺原生态加工厂、辉县市金囤种植专业合作社

本标准主要起草人：张康逸、温青玉、何梦影、高玲玲、康志敏、郭东旭、张灿、赵迪、曹云宇、李民强、袁越、吴向习、王秀萍、孟稣、黄庆荣、段继武、崔志恒、兰尊海、王新海

速冻捻转

1 范围

本标准规定了速冻捻转的术语和定义、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准适用于以小麦青麦仁为原料，经清洗、烘烤、冷却，部分添加（或不添加）胡萝卜粉（胡萝卜为原料切片煮熟后打浆，进行喷雾干燥，然后粉碎制粉）、菠菜粉、玉米粉（菠菜、玉米均为烫漂后打浆，喷雾干燥，然后粉碎制成菠菜粉、玉米粉）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，经碾磨、包装、速冻等工艺加工而成的非即食速冻捻转。

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）适用于本标准。

GB 1353	玉米
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 19295	食品安全国家标准 速冻面米制品
GB 2762	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.15	食品安全国家标准 食品中镉的测定
GB 5009.17	食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB/T 10004	包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
GB/T 191	包装储运图示标志
GB/T 6543	运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
NY/T 493	胡萝卜

NY/T 964 菠菜

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

Q/HJK 001S-2016 速冻青麦仁

《定量包装商品计量监督管理办法》国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号

《食品标识管理规定》国家质量监督检验检疫总局令[2009]第 123 号

3 术语和定义

3.1 烘烤

使产品脱水熟制的干制方式。

3.2 炒制

使产品脱水熟制的干制方式。

3.3 碾磨

使用石磨作为碾磨设备，将物料碾制成一段一段绳状制品的加工方法。

3.4 速冻

使产品迅速通过其最大冰晶区域，当平均温度达到-18℃时，速冻加工方告完成的冻结方法。

3.5 速冻捻转

本标准适用于以小麦青麦仁为原料，经清洗、烘烤、冷却，部分添加（或不添加）胡萝卜粉（胡萝卜为原料切片煮熟后打浆，进行喷雾干燥，然后粉碎制粉）、菠菜粉、玉米粉（菠菜、玉米均为烫漂后打浆，喷雾干燥，然后粉碎制成菠菜粉、玉米粉）、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐，经碾磨、包装、速冻等工艺加工而成。

4 产品分类

速冻捻转分为原味捻转、胡萝卜捻转、菠菜捻转、玉米捻转。

4.1 原味捻转

以青麦仁为原料经清洗、烘烤、冷却，添加 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐经碾磨、包装、速冻制成的产品。

4.2 胡萝卜捻转

以青麦仁为原料经清洗、烘烤、冷却，添加胡萝卜粉、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐经碾磨、包装、速冻制成的产品。

4.3 菠菜捻转

以青麦仁为原料经清洗、烘烤、冷却，添加菠菜粉、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐经碾磨、包装、速冻制成的产品。

4.4 玉米捻转

以青麦仁为原料经清洗、烘烤、冷却，添加玉米粉、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐经碾磨、包装、速冻制成的产品。

5 要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 青麦仁应符合 Q/HJK 001S-2016 的规定。

5.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

5.1.4 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

5.1.5 玉米应符合 GB 1353 的规定。

5.2 感官要求

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
形态	绳状，粗细较均匀，长短基本一致，组织状态均匀，松散，软硬适中	从样品中取出150g，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察形态、色泽、杂质，嗅其风味，然后以温开水漱口，品其滋味，评价其风味。
色泽	颜色翠绿，具有该产品应有的色泽	
风味	具有青麦仁特有的清香风味，解冻后具有该产品应有的清香气味，无异味	
口感	口感筋道，不粘牙	
杂质	无肉眼可见的异物杂质	

5.3 理化指标

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
水分含量, g/100g	40-45	GB/T 5497
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）, mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
总汞（以 Hg 计）, mg/kg	≤ 0.02	GB 5009.17
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

5.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

5.5 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

6 检验规则

6.1 原料的入库要求

原料入库前，必须索取供货方出具的合格证明或经企业质检部门检验合格后方可入库。

6.2 组批

同一批原料、同一班次、同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

6.3 抽样

一般按5%在成品库中随机抽取样品，最少不得低于1000g。

6.4 出厂检验

每批产品出厂前须经公司检验员按照本标准进行检验合格并签发质量合格证方可出厂，检验项目包括：感官、水分、菌落总数、大肠菌群和致病菌，净含量及允许短缺量。

6.5 型式检验

型式检验项目为本标准中规定的全部技术指标，正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a)产品定型投产时；
- b)主要原材产地或供应商发生变化时；
- c)停产三个月以上，重新生产时；
- d)监督机构提出要求时。

6.6 判定

当检验项目全部符合本标准的规定，则判该批产品为合格产品。如有一项或一项以上不符合要求时，应在同批产品中随机加倍抽样复验，若复验结果均符合标准要求时，则判定该批产品为合格产品，若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格产品。微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格，不得复验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

7.1 标志、标签

产品标志及标签应符合GB/T 191、GB 7718和标识应符合国家质量监督检验检疫总局令〔2007〕第102号的《食品标识管理规定》有关规定。应标明：产品名称、配料表、净含量、生产厂家名称及地址、产品生产日期、批号、保质期、贮存方法、产品标准代号、商标、生产许可证号。

7.2 包装

产品内包装袋应符合 GB/T 10004 标准的规定；外包装应符合 GB/T 6543 标准的规定。包装应完整、严密、牢固、无破损。其他包装材料应符合相应国家标准和相关规定。外用纸箱或聚苯乙烯泡沫箱包装，

外用纸箱应符合 GB/T 6543 的有关规定，聚苯乙烯泡沫箱外观应表明平整、光滑，注水 50%，平放 24h 应无渗漏。

7.3 运输

运输用冷藏专用车辆。运输工具应符合卫生要求，清洁、卫生、无异味、无污染，箱体必须保持在 $\leq -18^{\circ}\text{C}$ 。产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输途中允许升到 -15°C ，但交货后必须尽快降到 -18°C 或更低。产品运送到销售点时，最高温度 $\leq -12^{\circ}\text{C}$ 。运输产品时应避免挤压、防潮、日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

7.4 贮存

7.4.1 原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、辅料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

7.4.2 原料、成品冷藏库内温度应保持 -18°C ，温度波动应控制在 2°C 以内。

7.4.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。

7.4.4 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环，与地面距离 $\geq 10\text{cm}$ ，离墙 $\geq 20\text{cm}$ 。冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。

7.5 保质期

在上述规定的条件下，产品自生产之日起保质期为12个月。
