

ICS

# 厦门市供厦食品团体标准

T/XMSSAL xxxx—xxxx

## 供厦食品标准 面线

xxxx-xx-xx 发布

xxxx-xx-xx 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020 规则起草。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门市翔安区新圩青年创业促进会。

本文件主要起草人：童跃聪、蔡建交、沈志坚。

# 供厦食品 面线

## 1 范围

本文件规定了供厦食品面线的产品分类、要求、生产加工过程卫生要求和试验方法。

本文件适用于以小麦粉为原料，以水和食用盐为辅料，经和面、出条、上竹、晒干（或烘干）、包装或不包装等工序制成的非即食面线产品。

## 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 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/T 5461 食用盐

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

## 3 产品分类

### 3.1 手工面线

和面→擀面→割面→盘条醒面→上竹→拉伸醒面→拉长成条→晾晒→打结→晒干（或烘干）→包装或不包装。

### 3.2 机制面线

和面→出片→出条→上杆→晾晒→切把→晒干（或烘干）→包装或不包装。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。

4.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

### 4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
外观	呈细条状、粗细较均匀，外表较光滑整齐，形态良好，无明显斑点
色泽	具有本产品固有的色泽，色泽基本一致
气味	具有本产品固有的气味，无酸味、无霉味及其他异味
烹调性	煮熟后松散柔韧，不粘条，不夹生，口感爽滑，无牙碜
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
水分/(g/100g)	≤ 15.0
酸度/(° T)	≤ 5.0

#### 4.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2

#### 4.5 食品添加剂

食品添加剂使用量应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量 g/kg
单, 双甘油脂肪酸酯(油酸、亚油酸、棕榈酸、山嵛酸、硬脂酸、月桂酸、亚麻酸)	30.0
海藻酸丙二醇酯	5.0
黄原胶(又名汉生胶)	4.0
决明胶	3.0
卡拉胶	8.0
可溶性大豆多糖	10.0
硫酸钙(又名石膏)	1.5
双乙酰酒石酸单双甘油酯	10.0

表 4 (续) 食品添加剂使用量

食品添加剂名称	最大使用量 g/kg
田菁胶	2.0
亚麻籽胶（又名富兰克胶）	1.5
蔗糖脂肪酸酯	4.0
栀子黄	0.3

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 试验方法

### 6.1 感官检验

取适量样品打开包装，置于洁净的白色瓷盘中，在明亮的自然光下肉眼观察外观、色泽、杂质，嗅闻气味。另外称取100g样品，放入盛有500mL沸水的容器中煮2min左右，将煮熟的面线挑出，评定其烹调性。

### 6.2 理化检验

#### 6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

#### 6.2.2 酸度

按 GB 5009.239 规定的方法执行。

### 6.3 污染物检验

铅按 GB 5009.12 规定的方法执行。

### 6.4 食品添加剂检验

参照相应的食品添加剂国家标准规定的检测方法执行。