

团体标准

T/ NAIA×××-××××

荞面凉粉

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××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》的规定编写。

本文件由宁夏化学分析测试协会提出并归口。

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、宁夏化学分析测试协会、宁夏兴豆缘豆制品有限公司。

本文件主要起草人：李亚辉、朱斐全、张金霞、罗鹏程、张小飞、[XXX](#)；。

荞面凉粉

1 范围

本标准规定了荞面凉粉的技术要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。量的测定方法；

本标准适用于以荞面粉、水为主要原料，添加食盐、植物油、酱油、食醋等辅料，经过调和、搅拌、焖蒸等工艺制成的荞面凉粉。

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 2713 食品安全国家标准 淀粉制品
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 35028 荞麦粉

3 术语和定义

本文件没有界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 感官指标

感官应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色泽	具有本产品应有的色泽
滋味和气味	具有本产品应有的滋味和气味，无异味
状态	具有本品应有的形态，不发黏、无变质，无肉眼可见外来异物，口尝无砂质

4.2 微生物限量

应符合 GB2713、GB29921 的要求。

4.3 污染物限量

应符合 GB 2762 的要求。

5 检验方法

5.1 感官检验

5.1.1 取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下观察外观、色泽。

5.1.2 将用刀切开，品尝滋味和气味。

5.2 微生物检验

按 GB2713、GB29921 规定的方法检验。

5.3 污染物限量

按 GB 2762 规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 检验批次

同一天生产的产品为一个检验批次。

6.2 抽样

一个检验批次为一个抽样批，抽取的样品必须有代表性，应在一个抽样批的不同部位随机抽取。

6.3 检验类别及项目

6.3.1 出厂检验

每批产品须经检验合格后附有合格证方可出厂，出厂检验项目为感官指标、菌落总数、大肠菌群。

6.3.2 型式检验

型式检验每 12 个月至少进行一次，下列情况之一时应随时进行：

- a) 产品投产时；
- b) 停产三个月以上恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 国家监管部门提出要求时。

6.4 判定规则

检验如有不合格项目，可从该批产品中抽取两倍样品对不合格项进行复测，以复测结果为准。

7 标志、包装、运输、贮存

7.1 标志

应符合 GB 7718 的规定。

7.2 包装

包装应符合 GB/T 17109 的要求。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号。

7.3 运输

7.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

7.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

7.4 贮存

应贮存在阴凉、通风、干燥的库房内。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。产品堆放应离地面 10cm 以上，墙壁 20cm 以上。

在上述条件下保质期为 6 天。
