

团体标准

T/ NAIA×××-××××

燕面糅糅

(征求意见稿)

××××-××-××发布

××××-××-××实施

宁夏化学分析测试协会 发布

前 言

本标准按照 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》的规定编写。

本标准卫生指标是参考 GB 2711-2014《食品安全国家标准 面筋制品》。

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[谷谷润食品有限公司](#)、

本文件主要起草人：张金霞、马月琴、白洁、田慧、罗鹏程、张小飞、[张金勇](#)、

燕面糅糅

1 范围

本标准规定了燕面糅糅的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存；

本标准适用于以燕麦面粉、食用淀粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用油等辅料，经调制面团、揉面、挤压成型、蒸制、冷却、手工成型、包装等工序加工制成的即食燕面糅糅；

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）适用于本文件。

- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 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 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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 食用油应符合 GB 2716 要求。
- 3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。
- 3.1.3 食盐应符合 GB/T 5461 要求。
- 3.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 要求。
- 3.1.5 其他原辅料应符合有关标准要求

3.2 感官指标

感官指标应符合表 1 规定。

表 1 感官指标

项目	指标
色泽	具有本品应有的色泽，色泽正常。
组织形态	呈条状，不粘、柔软筋道，无正常视力可见外来异物
滋味、气味	具有燕面糅糅应有的滋味及气味，无异味

3.3 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
水分/%	≤80.0
酸度/(° T)	≤7.0
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤0.20

3.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 1 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以/25g 表示）			
	n	c	m	M
大肠菌群/（CFU/g）	5	2	10 ²	10 ³
沙门氏菌	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	1	100	1000
A 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行				

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。

4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5 食品加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 实验方法

6.1 感官指标用感官检验。

6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

6.3 酸度按 GB 5009.239 规定方法检验。

6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

6.5 大肠菌群按 GB 4789.3 平板计数法规定方法检验。

6.6 沙门氏菌按 GB 4789.4 规定方法检验。

6.7 金黄色葡萄球菌按 GB 4789.10 平板计数法规定方法检验。

7 检验规则

7.1 以每个班次生产的产品为一批，在每批产品中随机抽样 12 个最小包装（总量不少于 1kg）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。

7.2 检验分出厂检验和型式检验。

7.3 出厂检验项目为感官指标、水分、酸度、大肠菌群。

7.4 型式检验每 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：

- a)新产品投产时；
- b)正式生产后，原料、工艺有较大变化时；
- c)产品长期停产后，恢复生产时；
- d)出厂检验结果与上次例行检验有大差异时；
- e)国家监督机构提出进行型式检验要求时。

7.5

检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

微生物指标不合格时不得复检。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合食品卫生要求，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。

8.3 运输

8.3.1 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。

8.3.2 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。

8.4 贮存

宜在 0℃~5℃条件下贮存。不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。

在 0℃~5℃条件下保质期为 7 天，常温条件下保质期为 12 小时。
