

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/ XMSSAL 31—2020

供厦食品 面线

Food for Xiamen-Fine Vermicelli

2021-01-27 发布

2021-03-01 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 《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

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技术要求、生产加工过程卫生要求和检验方法。
本文件适用于以小麦粉为原料，以水和食用盐为辅料，按一定工艺加工制成的非即食面线产品。

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/T 1355 小麦粉
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的要求。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

3.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标	检验方法
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	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。
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，无牙碇	

表 1 (续)

项 目	指 标	检验方法
杂质	无正常视力可见外来异物	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。

3.3 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)	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 5.0	GB 5009.239

3.4 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表3的规定。

表 3 真菌毒素限量

项 目	最大限量值 μg/kg	检测方法	备 注
黄曲霉毒素 B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂	4	GB 5009.22	使用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
黄曲霉毒素 B ₁	2	GB 5009.22	使用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》

3.5 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.6 食品添加剂

食品添加剂使用量应符合 GB 2760 的规定。

4 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

参 考 文 献

- [1] 台湾地区 《食品中污染物质及毒素卫生标准》
-