|  |
| --- |
|  |

|  |
| --- |
| Q/ NGLP |

内蒙古高老婆食品有限责任公司企业标准

Q/NGLP 0001S—2023

荞面碗坨漏鱼子

2023 - 03 - 16发布

2023 - 03 - 31实施

内蒙古高老婆食品有限责任公司  发布

1. 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》的规定起草。

本文件由内蒙古高老婆食品有限责任公司提出。

本文件由内蒙古高老婆食品有限责任公司起草。

本文件由内蒙古高老婆食品有限责任公司批准。

本文件主要起草人：鲁永强、岳豹。

荞面碗坨漏鱼子

* 1. 范围

本文件规定了荞面碗坨漏鱼子的术语和定义、技术要求。

本文件适用于荞面碗坨漏鱼子的生产、检验与销售。

* 1. 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 1532 花生

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2719 食品安全国家标准 食醋

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 11761 芝麻

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）

GB/T 30383 生姜

GB/T 30391 花椒

GB/T 35028 荞麦粉

GH/T 1194 大蒜

SB/T 10371 鸡精调味料

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

* + 1. 荞面碗坨漏鱼子

以荞麦粉、水、食用盐为主要原料，经配料、调和搅拌、蒸制、成型、冷却、包装等工序加工而成的荞面碗坨漏鱼子；与用适量食用植物油、食醋、辣椒、食用盐、味精、鸡精、生姜、花椒、芝麻、花生、大蒜等调味料经炒制或不炒制、灌装、灭菌等加工工序制成的复合调味料包组合而成的荞面碗坨漏鱼子。

* 1. 技术要求
     1. 原料要求

荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。

水：应符合GB 5749的规定。

食用盐：应符合GB 2721的规定。

食用植物油：应符合GB 2716的规定。

食醋：应符合GB 2719的规定。

辣椒：应符合GB/T 30382的规定要求。

味精：应符合GB 2720的规定。

鸡精：应符合SB/T 10371的规定。

生姜：应符合GB/T 30383的规定。

花椒：应符合GB/T 30391的规定。

芝麻：应符合GB/T 11761的规定。

花生：应符合GB/T 1532的规定。

大蒜：应符合GH/T 1194的规定。

* + 1. 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

1. 感官要求

| 项目 | 要求 | 检验方法 |
| --- | --- | --- |
| 色泽 | 具有该产品应有的色泽 | 取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和形态。闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味和气味，无异味 |
| 组织状态 | 具有产品应有的形态，无霉变，无正常视力可见外来异物 |

* + 1. 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

1. 理化指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g ≤ | 0.25 | GB 5009.227 |

* + 1. 污染物限量

污染物铅限量指标应符合表3的规定。

1. 污染物铅限量指标

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 项 目 | 指 标 | 检验方法 |
| 铅（以Pb计），mg/kg ≤ | 0.4 | GB 5009.12 |

其他污染物限量指标应符合GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定。

* + 1. 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合GB 2761中带馅（料）面米制品的规定。

* + 1. 微生物限量

致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。

微生物限量还应符合表4的规定。

1. 微生物限量

| 项 目 | 采样方案a及限量 | | | | 检验方法 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| n | c | m | M |
| 菌落总数，CFU/g | 5 | 1 | 104 | 105 | GB 4789.2 |
| 大肠菌群，CFU/g | 5 | 2 | 10 | 102 | GB 4789.3平板计数法 |
| a  样品的分析及处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |

