

# DBS63

青海省地方标准

DBS63/0004—2023

## 食品安全地方标准 青稞挂面

2023-11-23 发布

2024-02-23 实施

青海省卫生健康委员会

发布

## 目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	2
5 检验规则.....	4
6 包装、运输、储存.....	4

## 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。

本文件由青海大学提出。

本文件由青海省卫生健康委员会归口。

本文件起草单位：青海大学、青海省粮油检测防治所、青海华实青稞生物科技有限公司、青海天佑德科技投资管理集团互助分公司、中国农业科学院农产品加工研究所。

本文件主要起草人：党斌、杨希娟、张杰、张文刚、轩春江、李沛青、梁锋、郑万财、周文菊、王凤忠、王丽丽、季成军、彭镰心、青山。

本文件经青海省卫生健康委员会发布并实施。

本文件于2023年11月23日首次发布

# 食品安全地方标准 青稞挂面

## 1 范围

本文件规定了青稞挂面的术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则和包装、运输、储存。

本文件适用于以青稞面粉、小麦粉为主要原料，添加水等辅料，经过和面、压片切条、干燥、包装等工序加工制成的青稞挂面。

## 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 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 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留限量
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 5009.15	食品安全国家标准	食品中镉的测定
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	食品中酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB/T 1355	小麦粉	
GB/T 40636	挂面	
LS/T 3304	中国好粮油	挂面
NY/T 2006	谷物及其制品中 $\beta$ -葡聚糖含量的测定	
DBS63/0005-2022	食品安全地方标准	青稞面粉
国家质量监督检验检疫总局令 (2009)第123号 《关于修改<食品标识管理规定>的决定》		

## 3 术语和定义

除 GB/T40636 规定的术语和定义以外，下列术语和定义也适用于本标准。

### 3.1 青稞挂面

以青稞面粉（添加量 $\geq 50\%$ ）、小麦粉为主要原料，添加水等辅料，经过和面、压片切条、干燥、包装等工序加工制成的青稞挂面。

### 3.2 自然断条率

一定质量的青稞挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数。

### 3.3 熟断条率

一定根数的青稞挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数。

### 3.4 烹调损失率

一定质量的青稞挂面样品在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占样品的质量分数。

#### 4 技术要求

##### 4.1 原料要求

- 4.1.1 青稞面粉应符合 DBS63/0005 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定
- 4.1.4 其他原辅料应符合相应的标准和规定。

##### 4.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	色泽正常均匀一致	GB/T 40636-2021 中 5.1
气味	无酸味、霉味及其它异味	GB/T 40636-2021 中 5.2
杂质	无肉眼可见的其他异物和外来杂质	GB/T 40636-2021 中 5.3
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	按照GB/T 40636附录A规定方法测定

##### 4.3 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
$\beta$ -葡聚糖（干基）(g/100g) $\geq$	1.5	NY/T 2006
水分/(g/100g) $\leq$	13.0	GB 5009.3
酸度/(mL/10g) $\leq$	4.0	GB 5009.239
自然断条率/% $\leq$	10.0	GB/T 40636
熟断条率/% $\leq$	5.0	GB/T 40636
烹调损失率/% $\leq$	12.0	GB/T 40636
铅（以 Pb 计）/(mg/kg) $\leq$	0.2	GB 5009.12
镉（以 Cd 计）/mg/kg $\leq$	0.1	GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / $\mu$ g/kg $\leq$	5.0	GB 5009.22

##### 4.4 农药残留限量

农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

##### 4.5 污染物限量

其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

其他真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同一批原料、同一班次、同一品种、同一天生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 1kg（不少于4个独立包装）样品。将样品分为2份，其中3/4作为检验样品，1/4 作为备检样品。

#### 5.3 检验

##### 5.3.1 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格的产品方可出厂。出厂检验项目包括感官、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

##### 5.3.2 型式检验

在正常生产时，每6个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行检验：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 市场监督管理机构提出进行型式检验的要求时；
- e) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

型式检验的项目包括本产品标准中规定的全部项目。

#### 5.4 判定规则

检验项目全部合格，判该批产品合格。检验项目如有不合格项，应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

### 6 包装、运输、储存

#### 6.1 包装

包装容器（袋）应用干燥、清洁、无异味并符合国家食品卫生要求的材料。

#### 6.2 运输

运输工具应清洁、干燥、无毒、无异味；运输中不得与有毒有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输；运输中应轻装、轻卸、防晒、防雨。

#### 6.3 储存

应存放于清洁、干燥、无异味的专用仓库中，产品应堆放在垫板上，且离地20cm、离墙50cm，中间留存通道。不得与有毒有害物质或高水分物质混放。

#### 6.4 保质期

在符合本文件规定储运条件下，产品自生产之日起，保质期为18个月。

---