

ICS 67.060

X 10/29

团 体 标 准

T/QFIA 002--2021

特色干面条

Specialty dried noodles

2021-09-28 发布

2021-09-28 实施

青 岛 市 食 品 工 业 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》的规定起草。

本文件由青岛市食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：青岛维良食品有限公司、青岛君盛食品股份有限公司、青岛品品好食品发展有限公司。

本文件主要起草人：庄松娟、孙大秀、张丽、范素媛、周明明、陈云飞、张颖、丁美霞、张君、马智刚。

特色干面条

1 范围

本文件规定了特色干面条的术语和定义、分类、技术要求和检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、保质期等要求。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加），添加其他食品辅料和（或）其他食品添加剂；或以其他粮食粉为主要原料，添加水、添加（或不添加）食品辅料及食品添加剂，经过和面、熟化（压延或糊化）、成型（切条或挤压）、干燥、包装等工序加工而成的条状生干粮食加工品。包括花色干面条、其他粮食粉干面条。

本文件不适用于以小麦粉为原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）制作的普通挂面。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 食品中最大农药残留限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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