



417239S-2020



许昌汇优食品有限公司企业标准

Q/XHS 0002S-2020

小麦面粉制品

2020-12-31 发布

2020-12-31 实施

许昌汇优食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1《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。

本标准由许昌汇优食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：侯林虎。

本标准自发布实施之日起替代 Q/XHS 0002S-2020（416232S-2020）。

H N

Q B

小麦面粉制品

1 范围

本标准规定了小麦面粉制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入或不加入谷朊粉、鸡蛋粉或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、藕粉、荷叶粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、大豆粉、绿豆粉、燕麦粉、玉米面、荞麦粉、香菇粉、海带粉、紫菜粉、食用盐中的一种或几种，经加水调配、搅拌、加热挤压成型、分切、干燥、包装而成的非即食小麦面粉制品。

根据原辅料和性状不同分为不同产品：面皮（片）、风味面皮（片）、面藕、风味面藕、牛筋面、风味牛筋面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 藕粉、荷叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 大豆粉、绿豆粉、燕麦粉、玉米面、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.2 感官要求

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
性 状	具有产品应有的性状	从样品中取 1 份，样品置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽和杂质，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	检验方法
水分，g/100g ≤	20	GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	8. 0	GB 5009. 44
酸度，mL/10g ≤	4. 0	GB 5009. 239
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0. 18	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5. 0	GB 5009. 22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2. 4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2. 5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2. 6 其它要求

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，加入或不加入谷朊粉、鸡蛋粉或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、藕粉、荷叶粉、紫薯粉、南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、大豆粉、绿豆粉、燕麦粉、玉米面、荞麦粉、香菇粉、海带粉、紫菜粉、食用盐中的一种或几种，经加水调配、搅拌、加热挤压成型、分切、干燥、包装而成的非即食小麦面粉制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌汇优食品有限公司