



412590S-2021



淇县康禧食品加工厂企业标准

Q/QKX 0002S-2021

炒面、热干面、饼丝

2021-10-23 发布

2021-10-23 实施

淇县康禧食品加工厂 发布

前 言

本标准由淇县康禧食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：孟庆华、赵桂强、郭建华。

H N
Q B

炒面、热干面、饼丝

1 范围

本标准规定了炒面、热干面、饼丝的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、食用盐、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、栀子黄、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延成型、熟化、切制或不切制、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或两种）或不抹油、冷却、包装或不包装、加工而成的需经熟制后食用的非即食炒面、热干面、饼丝。

根据所用原辅料不同，产品分类为炒面、热干面、饼丝。

2 术语和定义

炒面：专供炒制食用的面条。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

3.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

3.1.6 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

3.1.7 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。

3.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

3.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

3.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

3.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

3.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

3.1.17 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

3.2 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	具有该产品应有的形态，不发黏	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 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	≤ 70	GB 5009.3
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*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
栀子黄，g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加栀子黄的产品）	GB 5009.149
注 1：a 仅适用于添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠的产品；		
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 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。

3.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

4 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、食用盐、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、栀子黄、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延成型、熟化、切制或不切制、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或两种）或不抹油、冷却、包装或不包装、加工而成的需经熟制后食用的非即食炒面、热干面、饼丝。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。

本标准所涉及产品在 GB 2760 中分类为 06.03.02.01 生湿面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

淇县康禧食品加工厂