



412697S-2021



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0027S-2021

速冻热干面

2021-11-10 发布

2021-11-10 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：卢铁宝、卢晨光、焦阳洋、李路遥、黄宁。

H N

Q B

速冻热干面

1 范围

本标准规定了速冻热干面的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用小麦淀粉、生活饮用水、食用盐、大豆油，添加碳酸钠和食用酒精。首先把碳酸钠、食用盐溶于水后进行和面，然后按照醒面、轧面、切条、水煮、冷却、拌油、喷食用酒精、包装、速冻（-38℃）和冷冻（-18℃）的生产工艺加工而成的非即食速冻热干面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用酒精应符合 GB 31640 和 GB 10343 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 | 圆条状，粗细均匀 | 从样品中取出 200g，置于洁净白瓷盘中，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 | 微黄色 | |
| 气味、滋味 | 无异味、无酸败具有该产品应有的气滋味 | |
| 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 | ≤ | 65 | GB 5009.3 |
| 灰分, g/100g | ≤ | 1.0 | GB 5009.4 |
| 食用盐 (以 NaCl 计), g/100g | ≤ | 1.0 | GB 5009.44 |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg | ≤ | 0.15 | GB 5009.12 |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 | | | |

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

| 项 目 | 采样方案 ^a 及限量 | | | | 检验方法 |
|--------------------------|-----------------------|---|-----------------|-----------------|------------|
| | n | c | m | M | |
| 沙门氏菌, /25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌, CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |
| a 采样方案应符合 GB 4789.1 的规定。 | | | | | |

2.5 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。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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主要原料，添加食用小麦淀粉、生活饮用水、食用盐、大豆油，添加碳酸钠和食用酒精。首先把碳酸钠、食用盐溶于水后进行和面，然后按照醒面、轧面、切条、水煮、冷却、拌油、喷食用酒精、包装、速冻（-38℃）和冷冻（-18℃）的生产工艺加工而成的非即食速冻热干面。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，作为组织生产、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。

郑州朱屯米粉食品有限公司

H N

Q B