



413085S-2021



河南旺鑫食品有限公司企业标准

Q/HWX 0006S-2021

面粉（生面制品）

2021-12-13 发布

2021-12-13 实施

河南旺鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南旺鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘来旺、刘虹蕾。

H N

Q B

面籽（生面制品）

1 范围

本标准规定了面籽（生面制品）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主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加葛根粉、芡实粉、山药粉中的一种或几种，经和面、造粒、成型、烘干、包装等工艺加工而成的非即食面籽（生面制品）。

根据配料不同分为：面籽（生面制品）、葛根面籽（生面制品）、芡实面籽（生面制品）、山药面籽（生面制品）、葛根芡实面籽（生面制品）、葛根山药面籽（生面制品）、芡实山药面籽（生面制品）。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.4 芡实粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 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	颗粒状	
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	从样品中取出 20g，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品其滋味

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	≤ 10.0	GB 5009.3
*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

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分。型式检验按国家有关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加葛根粉、芡实粉、山药粉中的一种或几种，经和面、造粒、成型、烘干、包装等工艺加工而成的非即食面籽（生面制品）。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》的有关规定制定本企业标准，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。

河南旺鑫食品有限公司

H N

Q B