



410428S-2021



河南面子面食品有限公司企业标准

Q/HMS 0002S-2021

生干面制品

2021-02-23 发布

2021-02-23 实施

河南面子面食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南面子面食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丽。

H N
Q B

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的分类、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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或鸡蛋粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、青稞粉中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、营养强化剂【铁（焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁）、锌（氧化锌、乳酸锌）、硒（亚硒酸钠）、钙（柠檬酸钙、醋酸钙）中的一种或几种】中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、醒面、压延、切条、成型、截断或不截断、干燥、包装而成的生干面制品。

根据所用工艺及原辅料不同，产品分为：面片（叶）、异形面、营养强化型面片（叶）、营养强化型异形面。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鲜鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 果蔬粉【菠菜、胡萝卜、番茄粉（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、山楂】应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 果蔬浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄粉（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、山楂】应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.7 谷物粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、青稞粉）应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.17 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。

2.1.18 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。

2.1.19 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。

2.1.20 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。

2.1.21 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。

2.1.22 醋酸钙应符合 GB 1903.15 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	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，煮熟后，以温开水漱口，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 煮熟后口感不粘，不牙碜	
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	≤ 14.5	GB 5009.3
^a 酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
^b 展青霉素, μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
*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
^c 营养强化剂	钙, mg/kg	1600~3200 GB 5009.92
	铁, mg/kg	14~26 GB 5009.90

	锌，mg/kg	10~40	GB 5009.14
	硒，μg/kg	140~280	GB 5009.93
注1：a不适用于使用果蔬粉/浆/泥/汁【番茄（西红柿）、苹果、山楂】的产品；b仅适用于使用果蔬粉/浆/泥/汁【苹果、山楂】的产品；c仅适用于使用该种营养强化剂的产品。			
注2：*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 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。

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，食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度，其中酸度不适用于使用果蔬粉/浆/泥/汁【番茄（西红柿）、苹果、山楂】的产品。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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或鸡蛋粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、青稞粉中的一种或几种）、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、营养强化剂【铁（焦磷酸铁、葡萄糖酸亚铁）、锌（氧化锌、乳酸锌）、硒（亚硒酸钠）、钙（柠檬酸钙、醋酸钙）中的一种或几种】中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、醒面、压延、切条、成型、截断或不截断、干燥、包装而成的生干面制品。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。

河南面子面食品有限公司

QB