



410793S-2021



河南德颖食品有限公司企业标准

Q/ HDY 0001S-2021

挤压面制品

2021-04-23 发布

2021-04-23 实施

河南德颖食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市食品监督所和河南德颖食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱志方、王珂。

H N
Q B

挤压面制品

1 范围

本标准规定了挤压面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用豆粕、谷朊粉、大豆分离蛋白中一种或多种，添加或不添加食用盐、玉米淀粉中的一种或全部，加入生活饮用水经混合搅拌、挤压成型、烘干或晾制、包装而成的非即食挤压面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 食用豆粕应符合 GB/T 21494 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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	具有产品应有的形状	取本品 1 袋，置于白色盘中，在室内自然光下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本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	≤ 18	GB 5009. 3
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0. 3	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0. 18	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ , μ g/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
酸度, mL/10g	≤ 4. 0	GB 5009. 239

注：*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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的检验。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，添加食用豆粕、谷朊粉、大豆分离蛋白中一种或多种，添加或不添加食用盐、玉米淀粉中的一种或全部，加入生活饮用水经混合搅拌、挤压成型、烘干或晾制、包装而成的非即食挤压面制品。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，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南德颖食品有限公司

Q B