



411078S-2021



襄城县向华食品加工场企业标准

Q/XXS 0001S-2021

生干面制品

2021-05-21 发布

2021-05-21 实施

襄城县向华食品加工场 发布

前 言

本标准由襄城县向华食品加工场提出并起草。

本标准起草人：方向勇。

本标准自发布实施日起替代Q/XXS 0001S-2020。

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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉中的几种，经配料，加入生活饮用水，经和面、挤制成型、切断、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。

按照原辅料不同分为：牛筋面（原味）、菠菜牛筋面、西红柿牛筋面、胡萝卜牛筋面、南瓜牛筋面、黑米牛筋面、小米牛筋面、高粱牛筋面、玉米牛筋面、燕麦牛筋面、黑豆牛筋面、荞麦牛筋面、马铃薯牛筋面、紫薯牛筋面、面皮（原味）、菠菜面皮、西红柿面皮、胡萝卜面皮、南瓜面皮、黑米面皮、小米面皮、高粱面皮、玉米面皮、燕麦面皮、黑豆面皮、荞麦面皮、马铃薯面皮、紫薯面皮。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	条状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无酸败、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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 2.0	GB 5009.239
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: 该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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉中的几种，经配料，加入生活饮用水，经和面、挤制成型、切断、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。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，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。

襄城县向华食品加工场

QB