



411159S-2021



河南香玖康食品有限公司企业标准

Q/HXS 0002S-2021

干面皮

2021-05-29 发布

2021-05-29 实施

河南香玖康食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南香玖康食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨改玲。

H N
Q B

干面皮

1 范围

本标准规定了干面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水，添加或不添加谷物杂粮粉（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、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉）、鸡蛋粉、果蔬粉【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、可可粉、白砂糖、黑糖、红糖、食用盐、大豆油中的一种或几种，经配料、和面、成型、烘干、冷却、包装加工而成的非即食干面皮。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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谷物杂粮粉（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、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉）应符合GB 2715的规定。
- 2.1.4鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.5果蔬粉【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果】应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.6可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.7白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.8黑糖应符合QB/T 4567和GB 13104的规定。
- 2.1.9红糖应符合GB/T 35885和GB 13104的规定。
- 2.1.10食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716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	从样品中随机取出适量，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，然后以温开水漱口，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	
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	≤ 15.0	GB 5009. 3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
注: *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, 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、水分、净含量及允许短缺量。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原料，添加生活饮用水，添加或不添加谷物杂粮粉（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、大米粉、黑小麦粉、青稞粉、红薯粉、紫薯粉）、鸡蛋粉、果蔬粉【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果中的一种或几种】、可可粉、白砂糖、黑糖、红糖、食用盐、大豆油中的一种或几种，经配料、和面、成型、烘干、冷却、包装加工而成的非即食干面皮。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。

河南香玖康食品有限公司