



411433S-2021



河南旺鑫食品有限公司企业标准

Q/HWX 0003S-2021

甲鱼空心贡面

2021-07-01 发布

2021-07-01 实施

河南旺鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

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

甲鱼空心贡面

1 范围

本标准规定了甲鱼空心贡面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐、甲鱼（清洗、宰杀、去除鳖甲及不可食部分、烘干、磨粉）、大豆油、菜籽油为原料，经过和面、拌、揉、醒面、盘条、上架、拉吊、晾晒、截切等手工工艺制作而成的非即食甲鱼空心贡面。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 甲鱼应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 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	条状粗细均匀、光滑整齐、形态良好， 20%以上的空心贡面两端或一端有针眼小微孔，无虫蛀，无杂质，无潮解	从样品中取出 1 份，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
色泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	正常，无酸味，霉味及其它异味	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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
直径，mm	≤ 1.2	见附录 A
长度，mm	130~190	见附录 B
水分，g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤ 12.0	LS/T 3212

食用盐（以氯化钠计）， %		4.0~7.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
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 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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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、自然断条率、烹调损失率、水分、食用盐、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

甲鱼空心贡面直径的测定

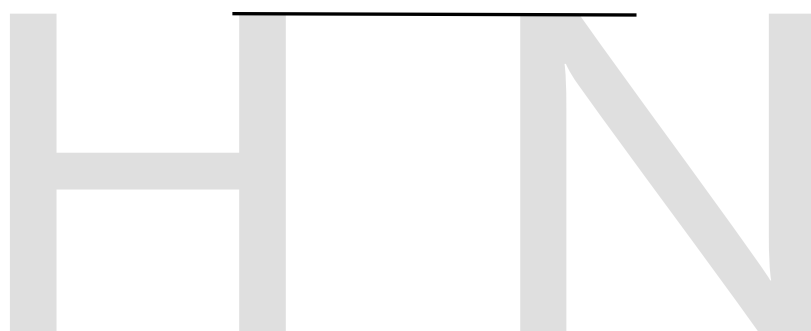
检验方法：随机取样品 10 根，用游标卡尺（分度值 0.01mm）分别测量距离贡面两端 30mm 处和中间位置的直径，取平均值（mm）。

H N
Q B

附录 B:

甲鱼空心贡面长度的测定

检验方法：随机取样品 10 根，用钢直尺（分度值 1mm）分别测量其长度，取平均值（mm）。



QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐、甲鱼（清洗、宰杀、去除鳖甲及不可食部分、烘干、磨粉）、大豆油、菜籽油为原料，经过和面、拌、揉、醒面、盘条、上架、拉吊、晾晒、截切等手工工艺制作而成的非即食甲鱼空心贡面。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