411456S-2021

漯河市劲道郎食品科技有限公司企业标准

Q/LJDL 0002S-2021

生干面制品

2021-07-03 发布　　2021-07-03 实施

漯河市劲道郎食品科技有限公司 发布

前　言

本标准由漯河市劲道郎食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈山鹏。

HNQB

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，添加或不添加鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠（食用碱）、可得然胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄中的一种或多种，加入生活饮用水，经配料、和面、醒发、压延、成型、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。

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鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4菠菜粉、芹菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.9玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.11谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.13可得然胶应符合 GB 28304 的规定。

2.1.14卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

2.1.15黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.16海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.17蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.18单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.19栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.20生活饮用水应符合 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	具有产品应有的形态	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，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
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*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
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0（仅适用于添加食用盐的产品）	GB 5009.44
栀子黄，g/kg	≤	0.3（仅适用于添加栀子黄的产品）	GB 5009.149
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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

HNQB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、芹菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠（食用碱）、可得然胶、卡拉胶、黄原胶、海藻酸钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄中的一种或多种，加入生活饮用水，经配料、和面、醒发、压延、成型、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，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。

漯河市劲道郎食品科技有限公司

HN
QB