



411833S-2021



商丘市睢阳区程阳食品厂企业标准

Q/SSC 0001S-2021

生干面制品（牛筋面、干面皮、 面藕）

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

商丘市睢阳区程阳食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市睢阳区程阳食品厂提出并起草。

本标准起草人：邓程阳。

H N

Q B

生干面制品（牛筋面、干面皮、面藕）

1 范围

本标准规定了生干面制品（牛筋面、干面皮、面藕）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加食用盐，添加或不添加红薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、黑小麦（粉碎）、绿豆（粉碎）、苦荞麦（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉、南瓜粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的生干面制品（牛筋面、干面皮、面藕）。

根据工艺、原料不同分为以下种类：

生干面制品（牛筋面）：生干面制品（原味牛筋面）、生干面制品（黑小麦味牛筋面）、生干面制品（绿豆味牛筋面）、生干面制品（苦荞麦味牛筋面）、生干面制品（菠菜味牛筋面）、生干面制品（胡萝卜味牛筋面）、生干面制品（紫薯味牛筋面）、生干面制品（荷叶味牛筋面）、生干面制品（南瓜味牛筋面）；

生干面制品（干面皮）：生干面制品（原味干面皮）、生干面制品（黑小麦味干面皮）、生干面制品（绿豆味干面皮）、生干面制品（苦荞麦味干面皮）、生干面制品（菠菜味干面皮）、生干面制品（胡萝卜味干面皮）、生干面制品（紫薯味干面皮）、生干面制品（荷叶味干面皮）、生干面制品（南瓜味干面皮）；

生干面制品（面藕）：生干面制品（原味面藕）、生干面制品（黑小麦味面藕）、生干面制品（绿豆味面藕）、生干面制品（苦荞麦味面藕）、生干面制品（菠菜味面藕）、生干面制品（胡萝卜味面藕）、生干面制品（紫薯味面藕）、生干面制品（荷叶味面藕）、生干面制品（南瓜味面藕）。

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 生产用水应符合 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 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黑小麦应符合 GB 1351 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 苦荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 荷叶粉应应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	具有本品应有的性状	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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
水分, g/100g	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以氯化钠计), %	≤ 5	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

*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 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、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、水为主要原料，添加食用盐，添加或不添加红薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、黑小麦（粉碎）、绿豆（粉碎）、苦荞麦（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉、南瓜粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断或不截断、自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的生干面制品（牛筋面、干面皮、面藕）。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。

商丘市睢阳区程阳食品厂

H N

Q B