



412055S-2021



开封市香满园面业有限公司企业标准

Q/KXM 0001S-2021

造型面

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

开封市香满园面业有限公司 发布

前 言

本标准由开封市香满园面业有限公司提出。

本标准起草单位：开封市香满园面业有限公司。

本标准主要起草人：刘会亮。

H N
Q B

造型面

1 范围

本标准规定了造型面的分类、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，添加全麦粉、黄豆粉、玉米粉、高筋小麦粉、青稞粉、燕麦粉、绿豆粉、荞麦粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、红枣粉、香菇粉、山药粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、鸡蛋粉或鸡蛋（经清洗、打液）、桑叶粉、谷朊粉、食用盐、栀子黄、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水、和面、压延、蒸面、成型、干燥、包装加工而成的非即食造型面。

根据原辅料不同，产品分为黄豆造型面、玉米造型面、绿豆造型面、荞麦造型面、菠菜造型面、南瓜造型面、紫薯造型面、胡萝卜造型面、香菇造型面、山药造型面、芹菜造型面、鸡蛋造型面、桑叶造型面、杂粮造型面、全麦粉造型面、青稞造型面、烩面、刀削面、大碗面、高筋造型面、手擀风味面、手拍捞面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、高筋小麦粉应符合 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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黄豆粉、玉米粉、青稞粉、燕麦粉、绿豆粉、荞麦粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、红枣粉、香菇粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.12 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15 山药粉、桑叶粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合《中华人民共和国药典》2020 年一部的规定。

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	圆形手盘面和波纹面，方形手盘面和波纹面	从混合均匀的样品中取出 100g,置于洁 净

色泽	具有本品应有的色泽	白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后检查烹调性，品尝滋味。
滋味与气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅限添加栀子黄的产品。		

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、食用盐、烹调损失率、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主要原料，添加全麦粉、黄豆粉、玉米粉、高筋小麦粉、青稞粉、燕麦粉、绿豆粉、荞麦粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、红枣粉、香菇粉、山药粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、鸡蛋粉或鸡蛋（经清洗、打液）、桑叶粉、谷朊粉、食用盐、栀子黄、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水、和面、压延、蒸面、成型、干燥、包装加工而成的非即食造型面。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的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市香满园面业有限公司