



412916S-2022



河南豪朋食品有限公司企业标准

Q/HHPS 0004S-2022

# 朝鲜面

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

河南豪朋食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豪朋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐豪、姬凤军。

H N

Q B

# 朝鲜面

## 1 范围

本标准规定了朝鲜面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠中的几种，经配料、混合搅拌、挤压成型、冷却、包装、搭配或不搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包、菌菇包、面筋包、鹌鹑蛋包、木耳丝包中的几种或全部），加工而成的非即食朝鲜面。

根据搭配不搭配调味料包，分为未搭配料包产品、搭配料包产品。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

朝鲜面是以小麦粉和水为主要原料，经配料、混合搅拌、挤压成型、冷却等工艺制作而成的一种具有口感筋道、清爽，在朝鲜族广泛食用的传统面条。用常温水浸泡后，经过常压沸水煮制即可食用。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 调味粉包、调味酱包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包应符合GB 31644和SB/T 11194的规定。

2.1.3 醋包应符合GB 2719和GB/T 18187的规定。

2.1.4 菌菇包、木耳丝包应符合GB 7096的规定。

2.1.5 鹌鹑蛋包应符合GB 2749的规定。

2.1.6 面筋包应符合GB 2711的规定。

2.1.7 脱水蔬菜包应符合NY/T 1045的规定。

2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.10 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715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
-----	-----	---------

朝鲜面		
性状	具有该品种应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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	具有该品种应有的色泽	
气味、滋味	具有各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	≤ 65.0	GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , °T	≤ 4.0	GB 5009.239
铅 <sup>b</sup> *(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸价 <sup>c</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注：带\*项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于朝鲜面的检验。

b 适用于搭配料包的朝鲜面和调味料包的混合检验，未搭配料包的产品仅检测朝鲜面。

c 适用于外购调味料包的混合检验。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；外购调味料包中食品添加剂的使用也应符合 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。

## 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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠中的几种，经配料、混合搅拌、挤压成型、冷却、包装、搭配或不搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、醋包、脱水蔬菜包、料汁包、辣椒油包、番茄牛腩味汤包、酸菜酱包、菌菇包、面筋包、鹌鹑蛋包、木耳丝包中的几种或全部），加工而成的非即食朝鲜面。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。

本产品属性为生湿面。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豪朋食品有限公司

Q B