



412887S-2022



襄城县勇华食品厂企业标准

Q/XYS 0002S-2022

# 生干面制品

2022-10-18 发布

2022-10-18 实施

襄城县勇华食品厂 发布

## 前 言

本标准由襄城县勇华食品厂提出并起草。

本标准起草人：王苹。

H N

Q B

# 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，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉中的一种或几种，经配料、和面、挤制成型、切断、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。

按照原辅料和性状不同分为：牛筋面、面皮、面藕。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 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

性状	要求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无酸败、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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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。型式检验按国家相关规定执行。

HB  
QB

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉中的一种或几种，经配料、和面、挤制成型、切断、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，作为组织生产、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。

H N  
襄城县勇华食品厂

Q B