



410296S-2022



河南福美特食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2022

热风干燥面

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

河南福美特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南福美特食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：万成伟。

本标准替代 Q/HFS 0001S-2021。

H N
Q B

热风干燥面

1 范围

本标准规定了热风干燥面的分类、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，加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉中的一种或几种，加入食用盐、食品添加剂（甘油、磷脂、三聚磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、单, 双甘油脂肪酸酯、姜黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠中的一种或几种）一种或几种，经加水 and 面、熟化、压延、蒸制、截断、成型、热风干燥、包装而成的非即食热风干燥面。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.17 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 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 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 份，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	≤ 14	GB 5009.3
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 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 14881 的规定。

2.7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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉中的一种或几种，加入食用盐、食品添加剂（甘油、磷脂、三聚磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、单, 双甘油脂肪酸酯、姜黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠中的一种或几种）一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、蒸制、截断、成型、热风干燥、包装而成的非即食热风干燥面。

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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本产品符合 GB 2760 中的类别为 06.07 方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南福美特食品有限公司