



410549S-2022



河南想望食品科技有限公司企业标准

Q/HXW 0002S-2022

扣面

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南想望食品科技有限公司 发布

前 言

附录 A 为本标准规范性文件。
本标准由河南想望食品科技有限公司提出。
本标准起草单位：河南想望食品科技有限公司。
本标准主要起草人：陶梅生。

H N

Q B

扣面

1 范围

本标准规定了扣面的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以鲜面条为主要原料，经蒸制、调味【以酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、葱、姜、蒜中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种经预处理、称量配料、炒制或熬制】、再进行蒸制、冷却、加入煎蛋[以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为主要原料，经清洗消毒、打蛋、煎蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味【加入酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、葱、姜、蒜中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种】、卤制、冷却]、真空包装、杀菌、加工而成的即食扣面。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准：

扣面：以鲜面条为主要原料，经蒸制、调味【以酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、葱、姜、蒜、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种经预处理、称量配料、炒制或熬制】、再进行蒸制、冷却、底部加入煎蛋、真空包装、杀菌、加工而成的可即食扣面。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 鲜面条应符合 Q/XCS 0004S 的规定，详见附录 A。

3.1.2 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

3.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

3.1.6 食醋应符合 GB 2719 的规定。

- 3.1.7 白酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.8 豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.9 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 3.1.10 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.12 香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、葱、姜、蒜）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.13 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 3.1.14 鸡精应符合 SB/T 10371 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.15 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。
- 3.1.16 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.17 白芷应清洁卫生无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.18 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.19 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.20 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.21 葵花籽油 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

3.2 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 | 具有该产品应有的性状 | 取样品一份，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状及色泽，检查有无外来杂质，嗅其气味，熟制后以温开水漱口，品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有本品应有的气、滋味、无异味 | |
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | |

3.3 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 |
|--|------------------|-------------|
| 食用盐 ^a （以Cl ⁻ 计），g/100g | ≤ 4.0 | GB 5009.44 |
| 酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g | ≤ 3.0（适用于煎蛋的检验） | GB 5009.229 |
| 过氧化值（以脂肪计），g/100g | ≤ 0.25（适用于煎蛋的检验） | GB 5009.227 |
| 水分，g/100g | ≤ 75.0（适用于面条的检验） | GB 5009.3 |
| 黄曲霉毒素B ₁ ^a ，μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 总砷 ^a （以As计），mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| *铅 ^a （以Pb计），mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

^a适用于产品的混合检验。

3.4 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 | |
| 菌落总数, CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群, CFU/g | 5 | 2 | 10 | 100 | GB 4789.3平板计数法 |
| 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。微生物适用于产品的混合检验。

3.5 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。

3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



413227S-2019



新乡市川渝食品有限公司企业标准

Q/XCS 0004S-2019

生湿面制品

2019-11-19 发布

2019-11-19 实施

新乡市川渝食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由新乡市川渝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁丽娜、王祥军。

H N
Q B

非会员水印

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，辅以荞麦粉、绿豆粉、菠菜粉、碳酸钠中的一种，添加食用盐，经配料、和面、碾压、切分、撒玉米粉、包装工艺制成的生湿面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 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

| 项目 | 要 求 | 检验方法 |
|-------|------------------|---|
| 性状 | 具体产品应有的性状 | 从样品中取出适量试样，置于白色瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温水漱口，品其滋味，检查其烹调性 |
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有产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 |
|-----|-----|------|
| | | |

Q/XCS 0004S-2019

| | | | |
|------------------------------|---|------|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ | 40 | GB 5009.3 |
| 酸度, °T | ≤ | 4.0 | GB 5009.239 |
| 食用盐 (以NaCl计), g/100g | ≤ | 4.0 | GB 5009.44 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ | 0.18 | GB 5009.12 |
| * 该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

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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、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、生活饮用水为主要原料，辅以荞麦粉、绿豆粉、菠菜粉、碳酸钠中的一种，添加食用盐，经配料、和面、碾压、切分、撒玉米粉、包装工艺制成的生湿面制品。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》的有关规定制定本企业标准，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。

新乡市川渝食品有限公司

编制说明

本标准适用于以鲜面条为主要原料，经蒸制、调味【以酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、葱、姜、蒜中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种经预处理、称量配料、炒制或熬制】、再进行蒸制、冷却、加入煎蛋[以鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鲜鹅蛋、鲜鹌鹑蛋中的一种为主要原料，经清洗消毒、打蛋、煎蛋（大豆油或玉米油或葵花籽油）、调味【加入酿造酱油、食用盐、味精、白砂糖、食醋、豆瓣酱、咖喱酱、番茄酱、花椒酱、黄豆酱、干黄酱、白酱油、花生酱、芝麻酱、白芷、香辛料粉（八角、花椒、月桂叶、干辣椒、桂皮、小茴香、肉豆蔻、丁香、肉桂、草果、豆蔻、高良姜、山奈、干姜、胡椒、砂仁、孜然、葱、姜、蒜中的一种或几种）、酵母抽提物、鸡精、鸡粉调味料中的一种或几种】、卤制、冷却]、真空包装、杀菌、加工而成的即食扣面。

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，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。

河南想望食品科技有限公司