



410535S-2022



河南面子面食品有限公司企业标准

Q/HMS 0003S-2022

手工空心面

2022-02-19 发布

2022-02-19 实施

河南面子面食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南面子面食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丽。

H N

Q B

手工空心面

1 范围

本标准规定了手工空心面的分类、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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加果蔬粉【西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、紫甘蓝、板栗、芥菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、椰浆中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、山药粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，经调粉、和面、醒面、搓条、盘条、搓条、醒条、拉条成型、干燥、截断、称重、包装而成的人工空心面。

根据所用原辅料不同，产品分类为：手工普通空心面、手工果蔬空心面。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 山药粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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	条状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，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、无异嗅	
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	≤	14.5	GB 5009.3
^a 酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
自然断条率, %	≤	10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	20.0	LS/T 3212
注1: a不适用于添加果蔬粉【番茄(西红柿)】的产品。			
注2: *铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合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, 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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、自然断条率、烹调损失率。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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加果蔬粉【西红柿（番茄）、菠菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、紫甘蓝、板栗、芥菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、椰浆中的一种或几种】、紫薯粉、红薯粉、山药粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，经调粉、和面、醒面、搓条、盘条、搓条、醒条、拉条成型、干燥、截断、称重、包装而成的手工空心面。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，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。

河南面子面食品有限公司

H N

Q B