



410600S-2022



清丰县乾志豆制品有限公司企业标准

Q/QQD 0002S-2022

干面制品

2022-03-17 发布

2022-03-17 实施

清丰县乾志豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由清丰县乾志豆制品有限公司和河南工业大学提出并起草。

本标准主要起草人：王跃凯、张红乾。

H N

Q B

干面制品

1 范围

本标准规定了干面制品的分类、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，添加或不添加食用盐、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、芹菜粉中的一种或几种），加入生活饮用水经混合、挤压膨化、烘干或晾晒、包装而成的非即食干面制品。

按照原辅料和性状不同分为：干面皮、干面藕、蔬菜干面皮、蔬菜干面藕。

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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 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、片状、圆柱状	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，用鼻嗅其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有与其原料相应的色泽	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 20.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
*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

注：*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（若非指定，均以 CFU/g 表示）				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	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：a：样品的采样和处理按 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 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 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。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，添加或不添加食用盐、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、芹菜粉中的一种或几种），加入生活饮用水经混合、挤压膨化、烘干或晾晒、包装而成的非即食干面制品。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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

清丰县乾志豆制品有限公司

H N

Q B