



410968S-2022



南阳市旺川豆制品有限公司企业标准

Q/NWD 0002S-2022

生干面制品

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

南阳市旺川豆制品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳市旺川豆制品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王川。

本标准自发布实施日起替代Q/NWD 0002S-2021(备案号：411450S-2021)。

H N

Q B

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、食用盐、蔬菜粉（菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、金瓜粉、香菇粉中的一种或几种），加入生活饮用水，经混合搅拌、挤压膨化成型、烘干、包装而成的非即食生干面制品。

按照原辅料和形状不同分为：干面皮、干面藕、干面片。

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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、金瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉应符合 GB 2715 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 18.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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 食品生产加工过程卫生要求

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、水分、净含量及允许短缺量。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，添加或不添加谷朊粉、食用盐、蔬菜粉（菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、金瓜粉、香菇粉中的一种或几种），加入生活饮用水，经混合搅拌、挤压膨化成型、烘干、包装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，制订了本企业标准，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。

南阳市旺川豆制品有限公司

H N

Q B