



411641S-2022



固始县华安食品有限公司企业标准

Q/GHS 0002S-2022

热干面挂面

2022-06-21 发布

2022-06-21 实施

固始县华安食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始县华安食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱永春、涂旭林。

H N

Q B

热干面挂面

1 范围

本标准规定了热干面挂面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加栀子黄，辅以生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成非即食热干面挂面。

2 要求

2.1 原料

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 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 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	条状	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，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	
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
食用盐 (以 NaCl 计) ^a , %	≤ 4.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212

a 仅适用于添加食用盐的产品检测；

b 仅适用于添加栀子黄的产品检测；

*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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率的检验。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，添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加栀子黄，辅以生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成非即食热干面挂面。

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，制定本标准，作为企业组织生产、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。

固始县华安食品有限公司

H N

Q B