



411918S-2022



商丘鲁御缘食品有限公司企业标准

Q/SLYY 0003S-2022

面条

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

商丘鲁御缘食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘鲁御缘食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘化彬

H N

Q B

面条

1 范围

本标准规定了面条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以玉米粉、小麦粉的一种或两种为主要原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、高粱粉、黄豆粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、食用菌粉【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、果蔬粉或果蔬汁【芹菜、黄瓜、番茄、红萝卜、胡萝卜、南瓜、菠菜、青萝卜、白萝卜、莴笋、毛豆、豆角、蚕豆、豌豆、冬瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、洋葱、茄子、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、香芋、芋头、山药、莲藕、黄秋葵、芝麻叶、红枣、橙子、芒果、菠萝、柑橘、梨、柠檬、冬枣、葡萄、苹果、番木瓜、山楂、枸杞、哈密瓜、枇杷、香蕉、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、鲜桃、柚子、百香果、荔枝、山竹子、火龙果、樱桃、桑椹、沙棘、金桔、罗汉果、乌梅、菠萝蜜、蔓越莓、黄桃、榴莲、青桔中的一种或几种】中的一种或几种，加入生活饮用水，经倒面、打面（搅拌）、挤压成条（挤压膨化）、老化、烘干或不烘干、切割、包装而成的非即食干的或湿的面条。

按所用原料不同可分为：干面条、湿面条

2 要求

2.1 原料辅料质量要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、高粱粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 或 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.8 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 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	条状	随机取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然

色泽	具有本品固有的正常色泽	光或相当于自然光的室内，用肉眼观察其色泽、性状、杂质。用温开水漱口，闻其气味、品其滋味。
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味、无异味、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, %	干面条	16.0	GB 5009.3
	湿面条	75.0	
复水时间, min	≤	6	GB/T 40772附录B规定的方法
碘呈色度	≥	1.0	GB/T 40772附录A规定的方法
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
展青霉素, μg/kg 【仅适用于添加果蔬粉或果蔬汁(苹果、山楂)的产品】	≤	20	GB 5009.185
*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				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, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 和 GB/T 4789.21 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 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。型式按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米粉、小麦粉的一种或两种为主要原料，添加或不添加荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、高粱粉、黄豆粉、食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、食用菌粉【黑木耳、毛木耳、香菇、茶树菇、白牛肝菌（又名美味牛肝菌）、羊肚菌、猴头菇、银耳、松茸、姬松茸、竹荪、白灵菇、平菇、杏鲍菇、鸡腿菇、鸡枞菌、花菇、白蘑菇、草菇、金针菇、滑菇中的一种或几种】、果蔬粉或果蔬汁【芹菜、黄瓜、番茄、红萝卜、胡萝卜、南瓜、菠菜、青萝卜、白萝卜、莴笋、毛豆、豆角、蚕豆、豌豆、冬瓜、笋瓜、西葫芦、丝瓜、洋葱、茄子、紫薯、甘薯（山芋、地瓜、红薯）、香芋、芋头、山药、莲藕、黄秋葵、芝麻叶、红枣、橙子、芒果、菠萝、柑橘、梨、柠檬、冬枣、葡萄、苹果、番木瓜、山楂、枸杞、哈密瓜、枇杷、香蕉、猕猴桃、杨桃、草莓、蓝莓、树莓、杨梅、青梅、鲜桃、柚子、百香果、荔枝、山竹子、火龙果、樱桃、桑椹、沙棘、金桔、罗汉果、乌梅、菠萝蜜、蔓越莓、黄桃、榴莲、青桔中的一种或几种】中的一种或几种，加入生活饮用水，经倒面、打面（搅拌）、挤压成条（挤压膨化）、老化、烘干或不烘干、切割、包装而成的非即食干的或湿的面条。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、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘鲁御缘食品有限公司