



411968S-2022



内黄县二安镇筋之源烤麸干坊企业标准

Q/NJK 0001S-2022

生干面制品

2022-07-20 发布

2022-07-20 实施

内黄县二安镇筋之源烤麸干坊 发布

前 言

本标准由内黄县二安镇筋之源烤麸干坊提出并起草。

本标准起草人：晁淑娜。

H N

Q B

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、蔬菜（菠菜、油麦菜、红薯叶、芹菜中的一种或几种）中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断，自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的生干面制品。

根据工艺不同：面藕、面皮、牛筋面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 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 绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 大豆油、花生油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 蔬菜（菠菜、油麦菜、红薯叶、芹菜）应符合 NY/T 743 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
色 泽	具有本品应有的色泽	取 100g 左右的被测样品置于洁净白色搪瓷皿中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽及性状，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味
性 状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有的气、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	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44

酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, g/100g	≤	10.0 (仅适用于牛筋面)	LS/T 3212
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: 带*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 生产加工过程的卫生要求

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

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、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、自然断条率(仅适用于牛筋面)。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、食用植物油（大豆油、花生油中的一种）、蔬菜（菠菜、油麦菜、红薯叶、芹菜中的一种或几种）中的一种或几种，经和面、挤压成型、截断或不截断，自然晾晒或烘干、截断或不截断、包装工艺加工而成的生干面制品。

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，作为组织生产、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。

内黄县二安镇筋之源烤麸干坊

Q B