



411744S-2022



南阳高新区富盛面条加工厂企业标准

Q/FSMT 0001S-2022

# 面条

2022-07-04 发布

2022-07-04 实施

南阳高新区富盛面条加工厂 发布

## 前 言

本标准由南阳高新区富盛面条加工厂提出。

本标准起草单位：南阳高新区富盛面条加工厂。

本标准主要起草人：代清霞。

H N

Q B

# 面条

## 1 范围

本标准规定了面条的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加山药粉、沙棘粉、荞麦粉、苦荞粉、藜麦粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、红枣粉、阿胶粉、辣木粉、猴头菇粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、魔芋粉、苦瓜粉、枇杷粉、辣木叶粉、白果（银杏果）粉、薏米粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、玄米粉、菊粉、百合粉、牛蒡根粉、莲子粉、花生粉、高粱粉、葛根粉、茯苓粉中的一种或多种，添加水、食用盐，添加或不添加乳粉、鸡蛋，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的面条。

## 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 山药粉、荞麦粉、苦荞粉、藜麦粉、薏米粉、燕麦粉、青稞粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、玄米粉应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.4 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.5 红枣粉、阿胶粉、辣木粉、银杏果粉、百合粉、牛蒡粉、莲子粉、高粱粉、茯苓粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、魔芋粉、苦瓜粉、枇杷粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，且应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 猴头菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 菊粉应符合原卫生部公告（2009 年第 5 号）《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。

2.1.9 辣木叶粉由辣木叶加工而成，辣木叶应符合卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽，杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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，%	≤ 15	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 10.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤ 20.0	LS/T 3212
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 <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*该项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 其它要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

面条是以小麦粉为主要原料，添加山药粉、沙棘粉、荞麦粉、苦荞粉、藜麦粉、黄豆粉、豌豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、紫薯粉、红薯粉、红枣粉、阿胶粉、辣木粉、猴头菇粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、芹菜粉、魔芋粉、苦瓜粉、枇杷粉、辣木叶粉、白果（银杏果）粉、薏米粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、玄米粉、菊粉、百合粉、牛蒡根粉、莲子粉、花生粉、高粱粉、葛根粉、茯苓粉中的一种或多种，添加水、食用盐，添加或不添加乳粉、鸡蛋，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。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，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。

南阳高新区富盛面条加工厂