



411813S-2022



范县王二喜面制品加工厂企业标准

Q/HWEX 0001S-2022

# 干面制品

2022-07-06 发布

2022-07-06 实施

范县王二喜面制品加工厂 发布

## 前 言

本标准由范县王二喜面制品加工厂提出。

本标准起草单位：范县王二喜面制品加工厂。

本标准主要起草人：王崇芳。

H N

Q B

# 干面制品

## 1 范围

本标准规定了干面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐，经加水和面、压延、切条或刀削成型、搓条（手工）或不搓条（手工）、拉伸或不拉伸、干燥、截断、包装加工而成的非即食干面制品。

根据工艺、原料不同分为：挂面、手工挂面、干面皮、刀削面。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	具有本品应有的性状	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、性状及杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
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, %	≤ 14.0	GB 5009.3
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加食用盐的产品。

#### 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

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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，加入或不加入食用盐，经加水、和面、压延、切条或刀削成型、搓条（手工）或不搓条（手工）、拉伸或不拉伸、干燥、截断、包装加工而成的非即食干面制品。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。

范县王二喜面制品加工厂

H N

Q B