



412796S-2022



郑州市晟星面业有限公司企业标准

Q/ZSX 0001S-2022

热干面用面条

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

郑州市晟星面业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州市晟星面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘冰。

H N

Q B

热干面用面条

1 范围

本标准规定了热干面用面条的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，加入食用盐、碳酸钠、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、鸡蛋液中的一种或几种，经和面、熟化、压延、分切成型、煮制、拌油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、冷却、包装等工序加工而成的非即食生湿面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 食用植物调和油应符合 GB/T 40851 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋、鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 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	具有产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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	≤ 75	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB/T 20981附录B

项 目	指 标	检验方法
*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

* 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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。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、水为主要原料，加入食用盐、碳酸钠、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、鸡蛋液中的一种或几种，经和面、熟化、压延、分切成型、煮制、拌油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种）、冷却、包装等工序加工而成的非即食生湿面制品。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。

H N

郑州市晟星面业有限公司

Q B