



412474S-2022



河南滑申食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

# 生干面制品

2022-09-05 发布

2022-09-05 实施

河南滑申食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南滑申食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵京强。

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为主要原料，辅以玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、魔芋粉、虾仁粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、成型、截断、整形或不整形、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。

根据产品形态及所用原辅料不同，产品分为面饼（面块）【杂粮面饼（面块）、蔬菜面饼（面块）、果蔬面饼（面块）、食用菌面饼（面块）、普通面饼（面块）、风味面饼（面块）】、面片（叶）【杂粮面片（叶）、蔬菜面片（叶）、果蔬面片（叶）、食用菌面片（叶）、普通面片（叶）、风味面片（叶）】。

## 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 玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7 虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.14生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
性 状	块状或片状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5 (仅适用于添加虾粉的产品)	GB 5009.17

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 可先测定总汞，当总汞含量不超过甲基汞限量值时，可判定符合限量要求而不必测定甲基汞；否则，需测定甲基汞含量再作判定。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。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，辅以玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、若麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、魔芋粉、虾仁粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、成型、截断、整形或不整形、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。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，制订本企业标准，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。

河南滑申食品有限公司

QB