



413376S-2023

河南省一帆食品有限公司企业标准

Q/HYF 0001S-2023

生干面制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南省一帆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省一帆食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李奇、杨俊峰、孟芳。

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，辅以或不辅以鸡全蛋粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、小米粉、薏米粉、黑豆粉、红豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、蒲公英粉、荠菜粉中的一种或几种）、香菇粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻）、魔芋粉、库拉索芦荟凝胶、杭白菊粉、亳菊粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉中的一种或几种，再添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、切条或刀削成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食生干面制品。

根据配料不同将本产品分不同种类：普通挂面、花色挂面、原味刀削面、风味刀削面、热干面、风味热干面。

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 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 果蔬粉应清洁、干燥、无污染、无结块，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻）应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 库拉索芦荟凝胶应符合 QB/T 2489 的规定。

2.1.9 杭白菊粉、亳菊粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉应符合 GB/T 29602 的规定。

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

2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.13 生产用水应符合 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	条状或片状固态	取适量试样置于洁净的白 色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然 光下观察色泽、性状和杂质, 闻其气味,用温开水漱口,按照食 用方法品熟制后品其口感。
色 泽	具有本品应有的色泽,色泽均一	
气 味	具有本品应有的气味,无异味	
口 感	煮熟后口感不粘,不牙碜,具有本品特有滋味	
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
	普通挂面	其他品种	
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤	5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	8.0	
烹调损失率, %	≤	15	
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
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;			
注 2: a 指标仅适于添加栀子黄的产品。			

2.4 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

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、自然断条率的检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以鸡全蛋粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、高粱粉、燕麦粉、小米粉、薏米粉、黑豆粉、红豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、蒲公英粉、荠菜粉中的一种或几种）、香菇粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻）、魔芋粉、库拉索芦荟凝胶、杭白菊粉、亳菊粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉中的一种或几种，再添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、切条或刀削成型、干燥、截断、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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省一帆食品有限公司