



413161S-2023



许昌家之味食品有限公司企业标准

Q/XJZW 0001S-2023

生干面制品

2023-10-05 发布

2023-10-05 实施

许昌家之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌家之味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：骆玲玲。

本标准自发布实施日起替代 Q/XJZW 0001S-2022。

H N
Q B

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加食用盐，添加或不添加红薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、黑小麦粉、绿豆粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断、自然晾晒或烘干、包装工艺加工而成的生干面制品。

根据工艺和原料不同分为以下种类：生干面制品（牛筋面）：生干面制品（原味牛筋面）、生干面制品（黑小麦味牛筋面）、生干面制品（绿豆味牛筋面）、生干面制品（荞麦味牛筋面）、生干面制品（菠菜味牛筋面）、生干面制品（胡萝卜味牛筋面）、生干面制品（紫薯味牛筋面）、生干面制品（荷叶味牛筋面）；生干面制品（干面皮）：生干面制品（原味干面皮）、生干面制品（黑小麦味干面皮）、生干面制品（绿豆味干面皮）、生干面制品（荞麦味干面皮）、生干面制品（菠菜味干面皮）、生干面制品（胡萝卜味干面皮）、生干面制品（紫薯味干面皮）、生干面制品（荷叶味干面皮）；生干面制品（面藕）：生干面制品（原味面藕）、生干面制品（黑小麦味面藕）、生干面制品（绿豆味面藕）、生干面制品（荞麦味面藕）、生干面制品（菠菜味面藕）、生干面制品（胡萝卜味面藕）、生干面制品（紫薯味面藕）、生干面制品（荷叶味面藕）。

2 术语和定义

面藕

以小麦粉、水为主要原料，添加食用盐，添加或不添加红薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、黑小麦粉、绿豆粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断、自然晾晒或烘干、包装工艺加工而成的中空藕状的食品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

3.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.7 黑小麦粉、绿豆粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.9 荷叶粉应应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.2 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，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、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	

3.3 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	≤ 15.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐（以氯化钠计）, %	≤ 5	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	100	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
霉菌, CFU/g	≤	150			GB 4789.15
注： ^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物限量的可接受水平的限量值；M 为微生物限量的最高安全限量值。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加食用盐，添加或不添加红薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、黑小麦粉、绿豆粉、荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉中的一种或几种，经和面、挤压熟化成型、截断、自然晾晒或烘干、包装工艺加工而成的生干面制品。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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌家之味食品有限公司

H N
Q B