



413851S-2023



河南旺鑫食品有限公司企业标准

Q/HWX 0003S-2023

甲鱼空心贡面

2023-12-11 发布

2023-12-11 实施

河南旺鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南旺鑫食品有限公司、信阳农林学院提出并起草。

本标准起草人：刘来旺、刘虹蕾、王宝刚、曹蒙、王雪菲、周舟。

本标准自实施之日起代替 Q/HWX 0003S-2021（备案号：411433S-2021）

H N

Q B

甲鱼空心贡面

1 范围

本标准规定了甲鱼空心贡面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、甲鱼（清洗、宰杀、去除鳖甲及不可食部分、烘干、磨粉）、食用盐、大豆油、菜籽油、山茶油为原料，经过和面、拌、揉、醒面、盘条、上架、拉吊、晾晒、截切等工艺制作而成的非即食甲鱼空心贡面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 甲鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 山茶油应符合 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	条状粗细均匀、光滑整齐、形态良好，20%以上的空心贡面两端或一端有针眼小微孔，无虫蛀，无杂质，无潮解	从样品中取出 1 份，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	正常，无酸味，霉味及其它异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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
直径, mm	≤ 1.2	见附录 A
长度, mm	130~190	见附录 B
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636

烹调损失率, %	≤	12.0	GB/T 40636
食用盐 (以氯化钠计), %		4.0~7.0	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
甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
注: *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

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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、自然断条率、烹调损失率、水分、食用盐、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A:

甲鱼空心贡面直径的测定

检验方法：随机取样品 10 根，用游标卡尺（分度值 0.01mm）分别测量距离贡面两端 30mm 处和中间位置的直径，取平均值（mm）。

H N

Q B

附录 B:

甲鱼空心贡面长度的测定

检验方法：随机取样品 10 根，用钢直尺（分度值 1mm）分别测量其长度，取平均值（mm）。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、甲鱼（清洗、宰杀、去除鳖甲及不可食部分、烘干、磨粉）、食用盐、大豆油、菜籽油、山茶油为原料，经过和面、拌、揉、醒面、盘条、上架、拉吊、晾晒、截切等工艺制作而成的非即食甲鱼空心贡面。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，参考 GB/T 40636《挂面》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。

河南旺鑫食品有限公司

H N

Q B