



413960 S-2023



河南豫食宝食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2023

生干面制品

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南豫食宝食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫食宝食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李建生。

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定义和分类、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，添加或不添加食用盐、谷朊粉、荞麦粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、芹菜粉、山药粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入生活饮用水经和面、挤压成型、截断、烘干、包装而成的非即食生干面制品。

按照原辅料和性状不同分为：牛筋面、面皮、面藕。

2 术语和定义

面藕：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加辅料，经和面、挤压成型、截断、烘干、包装而制成的具有中空莲藕形状的产品。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.4 荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.5 蔬菜粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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	具有本品应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无酸败、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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.6 其它要求

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。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、荞麦粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、红甜菜粉、芹菜粉、山药粉中的一种或几种）中的一种或几种，加入生活饮用水经和面、挤压成型、截断、烘干、包装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，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。

河南豫食宝食品有限公司

H N

Q B