



414030S-2023



河南先志食品有限公司企业标准

Q/HXZ 0004S-2023

生干面制品（热干面面条）

2023-12-25 发布

2023-12-25 实施

河南先志食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南先志食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周啟莉。

H N

Q B

生干面制品（热干面面条）

1 范围

本标准规定了生干面制品（热干面面条）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、食用玉米淀粉、栀子黄中的一种或者几种，经配料、混合、和面、压延、分切成型、煮制（未完全熟制）、拌油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或者几种）、冷却、烘干（未完全熟制）、包装而成的非即食生干面制品（热干面面条）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 小麦粉应符合GB 1355的规定。

2.1.4 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.5 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。

2.1.6 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。

2.1.7 玉米油应符合GB/T 19111和GB 2716的规定。

2.1.8 葵花籽油应符合GB/T 10464和GB 2716的规定。

2.1.9 栀子黄应符合GB 7912的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	条状	从样品抽取适量，将本品倒入白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
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规定

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14	GB 5009.3

酸度, °T	≤	4.0	GB 5009.239
*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, g/kg	≤	0.3	GB 5009.149

注: *指标为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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合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; 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

出厂检验项目为: 感官要求、水分、净含量及允许短缺量、酸度。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、生活饮用水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、食用玉米淀粉、栀子黄中的一种或者几种，经配料、混合、和面、压延、分切成型、煮制（未完全熟制）、拌油（大豆油、菜籽油、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或者几种）、冷却、烘干（未完全熟制）、包装而成的非即食生干面制品（热干面面条）。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准法》的相关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南先志食品有限公司

H N

Q B