



413779S-2023



河南台新食品有限责任公司企业标准

Q/HTXS 0001S-2023

速冻面制品

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

河南台新食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由河南台新食品有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：曹晓展。

H N

Q B

速冻面制品

1 范围

本标准规定了速冻面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、起酥油、猪油、味精、芝麻、白砂糖、葱、十三香调味料、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒中的一种或多种]中的一种或多种，经和面、压制成型、速冻、包装而成的非即食生制速冻面制品。

根据原辅料不同可分为：手抓饼、烧饼、葱油饼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.5 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.6 猪油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.7 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.8 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.10 葱应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 十三香调味料、香辛料应符合 GB/T 15691 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	具有本品应有的性状	取适量样品，置于一洁净的白瓷盘（或同类容器）中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽及杂质，嗅其气味
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品特有的气味，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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 6.0（使用食用盐的产品）	GB 5009.44
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于经油脂调制的产品。		

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 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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量的检验。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，添加食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、食用植物调和油中的一种）、起酥油、猪油、味精、芝麻、白砂糖、葱、十三香调味料、香辛料[高良姜、豆蔻、小豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、茺萝、土茴香、圆叶当归、辣椒、桂皮（肉桂）、阴香、大清桂、芫荽、桔茗、姜黄、香茅、小茴香、甘草、八角、山奈、木姜子、月桂（香叶）、留兰香、肉豆蔻、甜罗勒、荜拔、胡椒、迷迭香、丁香、蒙百里香、百里香、香莱兰、花椒中的一种或多种]中的一种或多种，经和面、压制成型、速冻、包装而成的非即食生制速冻面制品。

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。

河南台新食品有限责任公司