



411388S-2023



郑州朱屯米粉食品有限公司企业标准

Q/ZZMS 0006S-2023

热干面

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

郑州朱屯米粉食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州朱屯米粉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王炎磊、齐国建、黄宁。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZZMS 0006S-2020。

HN
QB

热干面

1 范围

本标准规定了热干面的分类、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，添加或不添加食用盐、谷朊粉、小麦淀粉、玉米淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、鸡蛋全粉、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、芝麻、大豆油、碳酸钠、食用酒精、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、食用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】的两种或几种辅料，经和面、醒面、压延、成型、煮制（未完全熟制）、拌大豆油、冷却、包装工艺加工而成的非即食面制品（食用前需经加热熟化）。

根据原辅料不同分类，将热干面分为：原味热干面、果蔬热干面、杂粮热干面、鸡蛋热干面、芝麻热干面。

2 技术要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 菠菜粉、紫甘蓝粉和芹菜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 960 的规定。
- 2.1.7 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 和 NY/T 959 的规定。
- 2.1.8 番茄粉应符合 NY/T 957 和 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.12 黑米粉、黑豆粉、红豆粉、紫薯粉应符合 LS/T3302 的规定。

- 2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.14 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 火龙果应符合 NT/T 3601 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 食品用天然香味复合物应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 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	外形完整，具有产品应有的性状	从样品中取出约 200g，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其色泽、性状，嗅其气味，用温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
色 泽	色泽均匀，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	

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
水分, g/100g	≤ 65	GB 5009.3
灰分, %	≤ 1.0	GB 5009.4
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 1.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 2.0	GB 5009.239
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	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

*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 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、小麦淀粉、玉米淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、番茄粉中的一种或几种）、紫菜（粉碎）、鸡蛋全粉、火龙果（清洗、消毒、去皮、磨浆）、杂粮粉（黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、芝麻、大豆油、碳酸钠、食用酒精、羧甲基纤维素钠、黄原胶、瓜尔胶、食用香精（咸味香精）、食品用天然香味复合物【芦荟提取物、甘草提取物（粉）、柚苷（柚皮甙）提取物、黑胡椒提取物、香荚兰豆浸膏（提取物）】的两种或几种辅料，经和面、醒面、压延、成型、煮制（未完全熟制）、拌大豆油、冷却、包装工艺加工而成的非即食面制品（食用前需经加热熟化）。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。

郑州朱屯米粉食品有限公司