



411466S-2023



河南明德食品有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2023

热干面

2023-05-27 发布

2023-05-27 实施

河南明德食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南明德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建行。

H N

Q B

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为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、DL-苹果酸中的一种或几种，加入生活饮用水，经混合搅拌、碾轧成型、煮制或蒸制、冷却、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）或不拌油、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食热干面。

根据工艺不同，分为不同产品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 大豆油、葵花籽油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.7 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.8 DL-苹果酸应符合 GB 25544 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	具有产品应有的性状	取样品适量，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 75 (未经烘干产品) 14 (经烘干产品)	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

*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钠、DL-苹果酸中的一种或几种，加入生活饮用水，经混合搅拌、碾轧成型、煮制或蒸制、冷却、拌油（大豆油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）或不拌油、烘干或不烘干、包装加工而成的非即食热干面。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依据。

本产品按 GB 2760 中分类为 06.07。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南明德食品有限公司