



411639S-2023



清丰县叁和面食加工厂企业标准

Q/QSH 0001S-2023

生干面制品

2023-06-10 发布

2023-06-10 实施

清丰县叁和面食加工厂 发布

前 言

本标准由清丰县叁和面食加工厂提出并起草。

本标准起草人：张曙刚。

H N
Q B

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的分类、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，添加食用盐、碳酸钠、蔬菜粉（菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、切断、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。

按照原辅料和性状不同分为：刀削面、干面皮、干面叶。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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

性状	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
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	

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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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，添加食用盐、碳酸钠、蔬菜粉（菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种）、杂粮粉（黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉中的一种或几种）中的一种或几种，经配料、加入生活饮用水和面、成型、切断、干燥、包装加工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，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。

清丰县叁和面食加工厂