



411856S-2023



大流乡振显面条加工厂企业标准

Q/DZX 0001S-2023

面条、刀削面及面叶

2023-06-26 发布

2023-06-26 实施

大流乡振显面条加工厂 发布

前 言

本标准由大流乡振显面条加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：高振显。

H N
Q B

面条、刀削面及面叶

1 范围

本标准规定了面条、刀削面及面叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、松花粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、蛹虫草粉、人参粉（人参为人工种植五年及五年以下）、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰粉碎）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、亚硒酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食面条、刀削面及面叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 豌豆纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。

2.1.4 鸡蛋粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.8 芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.10 金银花（金银花粉所用原料）应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.11 松花粉应符合GB 31636的规定。
- 2.1.12 螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉应符合GB/T 16919的规定。
- 2.1.13 蛹虫草（蛹虫草粉所用原料）应符合原卫生部公告2009年第3号《关于批准蛹虫草为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.14 人参（人参为人工种植五年及五年以下）（人参粉所用原料）应符合原卫生部公告2012年第17号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.15 玫瑰花（重瓣红玫瑰）（玫瑰花粉所用原料）应符合原卫生部公告2010年第3号《关于批准DHA藻油等7种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.18 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 2.1.19 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.20 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.22 低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.23 低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.24 菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。
- 2.1.25 亚硒酸钠应符合GB 1903.9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	条状或片状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，煮熟后口感不粘，不牙碜	
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	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

自然断条率，%	≤	10.0（面条、刀削面）	GB/T 40636
熟断条率，%	≤	10.0（面条、刀削面）	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤	20.0（面条、刀削面）	GB/T 40636
*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
展青霉素，μg/kg	≤	20（仅适用于添加山楂粉的产品）	GB 5009.185
硒（以 Se 计），μg/kg		140~280（仅适用于添加亚硒酸钠的产品）	GB 5009.93
注：*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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、酸度、自然断条率（仅限面条、刀削面）、熟断条率（仅限面条、刀削面）、烹调损失率（仅限面条、刀削面）。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、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、山楂粉、沙棘果粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、葛根粉、百合粉、罗汉果粉、桑叶粉、桔红粉、荷叶粉、菊苣粉、黄精粉、蒲公英粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉、金银花粉、松花粉、螺旋藻（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）粉、蛹虫草粉、人参粉（人参为人工种植五年及五年以下）、玫瑰花粉（重瓣红玫瑰粉碎）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、亚硒酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食面条、刀削面及面叶。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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中以小麦粉为主的产品在GB 14880中的类别为小麦粉及其制品；以黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉为主的产品在GB 14880中的类别为杂粮粉及其制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

大流乡振显面条加工厂