



412153S-2023



南阳麦香源食品有限公司企业标准

Q/MXY 0002S-2023

冻干面块

2023-07-16 发布

2023-07-16 实施

南阳麦香源食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳麦香源食品有限公司提出。

本标准起草人：孙方方、吴朝琴。

本标准同样适用的制造企业：

湖北新美香食品有限公司 地址：湖北省钟祥市长寿一路 21 号

湖北真味生物科技有限公司 地址：湖北荆门大柴湖经济开发区工业园 7 号路

H N

Q B

冻干面块

1 范围

本标准规定了冻干面块的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以谷朊粉、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种）、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、魔芋粉、鸡肉泥、可食用鱼肉、虾肉泥、鱼糜、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、亚麻籽粉、大豆蛋白粉、紫薯粉、果蔬粉（芥菜粉、灰灰菜粉、油菜粉、面条菜粉、娃娃菜粉、芥菜粉、香椿粉、包菜粉、小油菜粉、芝麻叶粉、苋菜粉、马齿苋粉、扫帚苗菜粉、小茴香粉、胡萝卜粉、香芋粉、芦笋粉、南瓜粉、西蓝花粉、花菜粉、莲菜粉、火龙果粉、草莓粉、桑葚粉、哈密瓜粉、芒果粉、菠萝粉、无花果粉、山竹粉、树莓粉、蓝莓粉、人参果粉、桃粉、梨粉、葡萄粉、枇杷粉、荔枝粉、杨桃粉、枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种）、抹茶粉中的一种或几种，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠、海藻酸钠中的几种，经配料、和面、压面、蒸煮成型（未熟制）、预冻装盘、冷冻干燥、包装加工而成的非即食冻干面块。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.10 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.11 燕麦粉、青稞粉、紫薯粉应符合 2715 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 鸡肉泥应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.14 可食用鱼肉、虾肉泥、鱼糜应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.18 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.19 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.20 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 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

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，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	≤ 5.0	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	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

注: *该项指标严于食品安全国际标准 GB 2762 的规定。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、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，辅以或不辅以谷朊粉、食用淀粉（食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用木薯淀粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用紫薯淀粉中的一种或几种）、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、魔芋粉、鸡肉泥、可食用鱼肉、虾肉泥、鱼糜、蛋清粉、蛋黄粉、全蛋粉、亚麻籽粉、大豆蛋白粉、紫薯粉、果蔬粉（芥菜粉、灰灰菜粉、油菜粉、面条菜粉、娃娃菜粉、芥菜粉、香椿粉、包菜粉、小油菜粉、芝麻叶粉、苋菜粉、马齿苋粉、扫帚苗菜粉、小茴香粉、胡萝卜粉、香芋粉、芦笋粉、南瓜粉、西蓝花粉、花菜粉、莲菜粉、火龙果粉、草莓粉、桑葚粉、哈密瓜粉、芒果粉、菠萝粉、无花果粉、山竹粉、树莓粉、蓝莓粉、人参果粉、桃粉、梨粉、葡萄粉、枇杷粉、荔枝粉、杨桃粉、枣粉、猕猴桃粉中的一种或几种）、抹茶粉中的一种或几种，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠、海藻酸钠中的几种，经配料、和面、压面、蒸煮成型（未熟制）、预冻装盘、冷冻干燥、包装加工而成的非即食冻干面块。

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，参照国家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提供依据。

本产品 in GB 2760 中的分类为 06.03.02.02 生干面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳麦香源食品有限公司

QB