



411954S-2023

内黄县四季鲜食品作坊企业标准

Q/NSS 0001S-2023

生干面制品

2023-07-02 发布

2023-07-02 实施

内黄县四季鲜食品作坊 发布

前 言

本标准由内黄县四季鲜食品作坊提出并起草。

本标准起草人：刘道迁。

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，加入生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、金瓜粉、香菇粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、蛋黄粉中的一种或几种，经和面、成型、烘干、包装加工而成的非即食生干面制品。

根据辅料不同可分为：生干面制品（原味）、生干面制品（风味）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 紫薯粉、绿豆粉、山药粉、荷叶粉、高粱粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、金瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.9 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.11 蛋黄粉应符合 GB 2749 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	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味与滋味，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 \leq	30	GB 5009.3
酸度, °T \leq	4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg \leq	0.18	GB 5009.12
*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 生产加工过程的卫生要求

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

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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量的检验。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，加入生活饮用水，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、金瓜粉、香菇粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、蛋黄粉中的一种或几种，经和面、成型、烘干、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，特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

内黄县四季鲜食品作坊

H N

Q B