



410179S-2024



焦作市良诺健康食品有限公司企业标准

Q/JLJ 0001S-2024

生干面制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

焦作市良诺健康食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市良诺健康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：孔令杰。

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。

本标准适用于普通挂面、花色挂面、造形面。

普通挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、碳酸钠、柑橘黄、栀子黄中的一种或两种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

花色挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

造形面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、包装而成的生干面制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 鲜鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 果蔬浆/泥/汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.7 谷物粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 黑芝麻粉、亚麻籽粉、核桃粉应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.10 怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉应符合 GB/T 29602 的规定。其中人参（人工种植五年及 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年 第 17 号的规定；丹凤牡丹花应符合国家卫生部 2013 年第 10 号公告的规定；重瓣红玫瑰应符合原卫生部 2010 年第 3 号公告的规定；党参、铁皮石斛应符合国家卫生健康委员会公告 2023 年第 9 号的规定。
- 2.1.11 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.13 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，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
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	5.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
^a 酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
^b 展青霉素, μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
*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
自然断条率, %	≤	5.0 (普通挂面) 10.0 (花色挂面)	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0 (普通挂面) 10.0 (花色挂面)	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0 (普通挂面) 15.0 (花色挂面)	GB/T 40636
栀子黄 ^c , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注1: a不适用于使用果蔬粉/浆/泥/汁【番茄(西红柿)、苹果、山楂】的产品; b仅适用于使用果蔬粉/浆/泥/汁【苹果、山楂】的产品; c仅适用于添加栀子黄的产品。			
注2: *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

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, 食物质和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, 其中酸度不适用于使用果蔬粉/浆/泥/汁【番茄(西红柿)、苹果、山楂】的产品。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于普通挂面、花色挂面、造形面。

普通挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、碳酸钠、柑橘黄、栀子黄中的一种或两种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

花色挂面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

造形面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄（西红柿）、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物粉（黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种）、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、人参粉（人参人工种植5年及5年以下）、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、包装而成的生干面制品。

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，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。

焦作市良诺健康食品有限公司