



413102S-2024



河南面子面食品有限公司企业标准

Q/HMS 0004S-2024

挤压型面条

2024-12-11 发布

2024-12-11 实施

河南面子面食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南面子面食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李丽。

H N

Q B

挤压型面条

1 范围

本标准规定了挤压型面条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍粉（大黄米粉）、稷米粉、藜麦粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米粉、果蔬粉【西红柿（番茄）、菠菜、香菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、紫甘蓝、荠菜、黄秋葵、西兰花、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、黄皮果、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、茯苓粉、芡实粉、桑叶粉、鸡内金粉、香菇粉、猴头菇粉、食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、挤压熟化（未完全熟制）、成型、烘干、包装制成的非即食挤压型面条。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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 玉米粉、大米粉、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍粉（大黄米粉）、稷米粉、藜麦粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 茯苓粉、芡实粉、桑叶粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.5 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.10 生活饮用水应符合 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	条状	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
色 泽	具有产品应有的色泽	

气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
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	≤ 20	GB 5009.3
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 20 (以玉米粉为主料的产品) 5 (其它)	GB 5009.22
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。

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。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、玉米粉、莜麦（燕麦）粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、大麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、芸豆粉、蚕豆粉、黍粉（大黄米粉）、稷米粉、藜麦粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加大米粉、果蔬粉【西红柿（番茄）、菠菜、香菜、胡萝卜、南瓜、芹菜、紫甘蓝、芥菜、黄秋葵、西兰花、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、黄皮果、紫薯、红薯、山药中的一种或几种】、茯苓粉、芡实粉、桑叶粉、鸡内金粉、香菇粉、猴头菇粉、食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、挤压熟化（未完全熟制）、成型、烘干、包装制成的非即食挤压型面条。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南面子面食品有限公司