



413058S-2024



河南豫树食品有限公司企业标准

Q/HYS 0006S-2024

生干面制品

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

河南豫树食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫树食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王兆明、王艳红。

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、全麦粉、黑麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加蛋液、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、黄豆粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用菌粉（香菇，猴头菇，蛹虫草，木耳，羊肚菌，姬松茸）、食用盐、大豆油中的一种或几种，经混料、挤压成型、截断、干燥、包装而制成的非即食产品。

按原辅料不同可分为不同产品（牛筋面，面皮，面片，面饼，面条）。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 黑麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、紫薯粉、绿豆粉、黄豆粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 蛋液应符合 GB/T 42235 和 GB 2748 的规定。

2.1.6 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 山药粉、荷叶粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

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

2.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 食用菌粉应符合 GB/T 7096 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品特有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味、滋味，无酸败、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	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.19	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: *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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加蛋液、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、黄豆粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用菌粉（香菇，猴头菇，蛹虫草，木耳，羊肚菌，姬松茸）、食用盐、大豆油中的一种或几种，经混料、挤压成型、截断、干燥、包装而制成的非即食产品。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，参照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的依据

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫树食品有限公司

Q B