



410436S-2024



商丘市睢阳区程阳食品厂企业标准

Q/SCY 0001S-2024

生干面制品

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

商丘市睢阳区程阳食品厂 发布

前 言

本标准由商丘市睢阳区程阳食品厂提出并起草。

本标准起草人：邓程阳。

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，添加生活饮用水，添加或不添加植物油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种)、食用盐、蔬菜粉(菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种)、杂粮粉(大米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉、苦荞粉、山药粉中的一种或几种)、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)、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经配料、和面、挤制成型、切断、干燥、包装加工而成的非即食生干面制品。

按照原辅料和性状不同分为不同产品：牛筋面、面皮、面藕。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。。

2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.9 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

性状	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，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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，添加生活饮用水，添加或不添加植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、棕榈油中的一种或几种）、食用盐、蔬菜粉（菠菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种）、杂粮粉（大米粉、黑米粉、小米粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、黑豆粉、荞麦粉、马铃薯粉、紫薯粉、苦荞粉、山药粉中的一种或几种）、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）、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯中的一种或几种，经配料、和面、挤制成型、切断、干燥、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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市睢阳区程阳食品厂