



411316S-2024

清丰县高堡乡鑫宇面条加工门市企业标准

Q/QXY 0001S-2024

生干面制品

2024-05-27 发布

2024-05-27 实施

清丰县高堡乡鑫宇面条加工门市 发布

前 言

本标准由清丰县高堡乡鑫宇面条加工门市提出并起草。

本标准主要起草人：叶童、张永杰。

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、刀削面、面叶。

普通挂面是以小麦粉、黑麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、香菇粉、魔芋粉、葛根粉、桑叶粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、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，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

刀削面、面叶是以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、香菇粉、魔芋粉、葛根粉、桑叶粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、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，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 鸡蛋粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.8魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10葛根粉、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。
- 2.1.11木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.12谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 | 条状或片状 | 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、滋味，无异味、无异嗅，煮熟后口感不粘，不牙疼 | |
| 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 | ≤ 3.0 (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 |
| 自然断条率, % | ≤ 10.0 (花色挂面、刀削面) | GB/T 40636 |
| | ≤ 5.0 (普通挂面) | |
| 熟断条率, % | ≤ 10.0 (花色挂面、刀削面) | GB/T 40636 |
| | ≤ 5.0 (普通挂面) | |
| 烹调损失率, % | ≤ 10.0 (普通挂面、花色挂面、刀削面) | GB/T 40636 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 注 1: a 不适用于添加西红柿 (番茄) 粉的产品; | | |
| 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 和 GB 13122 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，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，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。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于普通挂面、花色挂面、刀削面、面叶。

普通挂面是以小麦粉、黑麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、香菇粉、魔芋粉、葛根粉、桑叶粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、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，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

刀削面、面叶是以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、槐花粉、红枣粉、香菇粉、魔芋粉、葛根粉、桑叶粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、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，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成。

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。

清丰县高堡乡鑫宇面条加工门市