



411158S-2024



河南旺鑫食品有限公司企业标准

Q/HWX 0009S-2024

潢川贡面

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

河南旺鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南旺鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘虹蕾、刘来旺。

H N
Q B

潢川贡面

1 范围

本标准规定了潢川贡面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，添加食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、山茶油中的一种或几种），添加或不添加葛根粉、山药粉、苡麦粉、芡实粉、南瓜粉、紫薯粉、荞麦粉、绿茶粉、甲鱼粉（甲鱼经清洗、宰杀、去除鳖甲及不可食用部分、烘干、磨粉）、香菇粉、人参粉（人参人工种植，五年及五年以下）中的几种，经配料、拌料、和面、醒面、压面、切条、上筷、烘干、截断、计量、包装等工艺制作而成的非即食潢川贡面。

根据配料不同，分为：潢川贡面、葛根潢川贡面、山药潢川贡面、苡麦潢川贡面、芡实潢川贡面、南瓜潢川贡面、紫薯潢川贡面、荞麦潢川贡面、绿茶潢川贡面、甲鱼潢川贡面、香菇潢川贡面、人参潢川贡面。

2 要求

2.1 原料要求

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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 山茶油应符合 GB/T 24569 和 GB 2716 的规定。

2.1.7 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.8 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。

2.1.10 芡实粉、紫薯粉、荞麦粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。

2.1.12 甲鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.13 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.14 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 人参粉（人参人工种植，五年及五年以下）所用人参应符合原卫生部 2012 年第 17 号公告的规定。

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	圆条或扁条状	从样品中取出 1 份，置于一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异臭，煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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
直径，mm	圆条	0.7-1
	扁条	1-3
长度，mm	130~500	见附录 B
水分，g/100g	14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	5.0	GB/T 40636
熟断条率，%	5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	10.0	GB/T 40636
食用盐（以氯化钠计），%	1-1.5	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	0.18	GB 5009.12
^a 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	0.5	GB 5009.17
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 甲基汞仅适用于甲鱼潢川贡面的检测。		

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

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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、水分、食用盐、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

附录 A:

潢川贡面直径的测定

检验方法：随机取样品 10 根，用游标卡尺（分度值 0.01mm）分别测量距离贡面两端 30mm 处和中间位置的直径，取平均值（mm）。

H N

Q B

附录 B:

潢川贡面长度的测定

检验方法：随机取样品 10 根，用钢直尺（分度值 1mm）分别测量其长度，取平均值（mm）。



编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为原料，添加食用盐、食用植物油（大豆油、菜籽油、山茶油中的一种或几种），添加或不添加葛根粉、山药粉、苡麦粉、芡实粉、南瓜粉、紫薯粉、荞麦粉、绿茶粉、甲鱼粉（甲鱼经清洗、宰杀、去除鳖甲及不可食用部分、烘干、磨粉）、香菇粉、人参粉（人参人工种植，五年及五年以下）中的几种，经配料、拌料、和面、醒面、压面、切条、上筷、烘干、截断、计量、包装等工艺制作而成的非即食潢川贡面。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》的有关规定制订本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南旺鑫食品有限公司