

Q/HQNS 0001S-2024



河南俏农生食品科技有限公司企业标准

Q/HQNS 0001S-2024

生面制品

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

河南俏农生食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南俏农生食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张亚博、李岳桦。

H N
Q B

生面制品

1 范围

本标准规定了生面制品的分类、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，加入或不加入碳酸钠、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、擀制成型、煎烤(未完全熟制)、涂油(食用猪油、食用鸡油、棉籽油、大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、冷却、包装加工而成的非即食生制面制品。

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 棉籽油应符合 GB/T 1537 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 食用猪油、食用鸡油应符合 GB10146 的规定。
- 2.1.7 大豆油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油应符合 GB 2716 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	长条状或圆饼状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
气味	具有本品应有的气味，无异味	
滋味	具有本品应有的滋味，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 ≤	45.0	GB 5009.3
酸度, °T ≤	4.0	GB 5009.239

铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB2762 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

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

4 其他

4.1 贮存

产品应贮存在 0-10℃之间（或-18℃以下）。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入碳酸钠、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、擀制成型、煎烤(未完全熟制)、涂油(食用猪油、大豆油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、冷却、包装加工而成的非即食生制面制品。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准在 GB 2760 中的属性为：06.03.02.01 生湿面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南俏农生食品科技有限公司