



410072S-2025



南阳宛德福食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0003S-2025

炒面、炒饼丝及牛筋面、热干面

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

南阳宛德福食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛德福食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:卢新。

H N

Q B

炒面、炒饼丝及牛筋面、热干面

1 范围

本标准规定了炒面、炒饼丝及牛筋面、热干面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、酱油、碳酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钠、食用盐）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、成型、熟制、切丝或不切丝、拌油（大豆油、葵花籽油、玉米油、菜籽油中的一种）或不拌油、冷却、包装加工而成的非即食炒面、炒饼丝及牛筋面、热干面。

根据性状不同产品可分为：炒面、炒饼丝、牛筋面、热干面。

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 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 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	具有各产品应有的性状、不发粘、无发霉	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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	≤ 55	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*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
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 a 指标仅限于使用该添加剂的产品。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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。

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、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、酱油、碳酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钠、食用盐）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、成型、熟制、切丝或不切丝、拌油（大豆油、葵花籽油、玉米油、菜籽油中的一种）或不拌油、冷却、包装加工而成的非即食炒面、炒饼丝及牛筋面、热干面。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

该产品在 GB 2760 食品分类号为：06 03 02 06：其他小麦粉制品(如面筋等)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛德福食品科技有限公司

H N
Q B