



411998S-2025



河南均辉食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2025

干面饼

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南均辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南均辉食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南均辉食品有限公司。

本标准主要起草人：刘一均。

H N
Q B

干面饼

1 范围

本标准规定了干面饼的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入鸡蛋粉、鸭蛋粉、荞麦粉、玉米粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、土豆粉、南瓜粉、紫薯粉、香葱粉中的一种或几种）、水果粉（火龙果粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、黑莓粉、猕猴桃粉、梨粉、桃粉、沙棘粉中的一种或几种）、肉粉（排骨粉、鸡肉粉中的一种或两种）、卤味粉、海鲜粉调味料、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉中的一种或两种）、葛根粉、莲子粉、枸杞粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，添加或不添加海藻酸钠，经过配料、和面、压面、蒸面、切面、塑型、烘干、包装而成的非即食干面饼。

根据原辅料不同可分为不同产品。

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 鸡蛋粉、鸭蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 蔬菜粉、水果粉、莲子粉、枸杞粉应清洁、干净、无污染、无霉变，且符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 排骨粉、鸡肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.7 卤味粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 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

项目	要 求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，
性状	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品特有气味、滋味，无异味	

杂质	无正常视力可见外来异物	品其滋味
----	-------------	------

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 ≤	16.0	GB 5009. 3
酸度, mL/10g ≤	4.0	GB 5009. 239
食用盐（以 NaCl 计）, % （仅适用于添加该食用盐的产品） ≤	2.5	GB 5009. 44
*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
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

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	采集方案 ^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 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 和 GB 4789. 33 执行。					

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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 GB2762 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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入鸡蛋粉、鸭蛋粉、荞麦粉、玉米粉、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、土豆粉、南瓜粉、紫薯粉、香葱粉中的一种或几种）、水果粉（火龙果粉、红枣粉、香蕉粉、草莓粉、蓝莓粉、树莓粉、黑莓粉、猕猴桃粉、梨粉、桃粉、沙棘粉中的一种或几种）、肉粉（排骨粉、鸡肉粉中的一种或两种）、卤味粉、海鲜粉调味料、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉中的一种或两种）、葛根粉、莲子粉、枸杞粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，添加或不添加海藻酸钠，经过配料、和面、压面、蒸面、切面、塑型、烘干、包装而成的非即食干面饼。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。

河南均辉食品有限公司