



410505S-2021



河南豫兴食品科技有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2021

湿面条

2021-02-28 发布

2021-02-28 实施

河南豫兴食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫兴食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：柳青霞。

H N
Q B

湿面条

1 范围

本标准规定了湿面条的分类、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，加入或不加入紫薯面、豌豆面、苦荞面、燕麦面、高粱面、黑豆面、绿豆面、甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、香菇粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐，加入生活饮用水，经配料和面、熟化、压延切条、真空包装而成的非即食湿面条。

根据辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 紫薯面、豌豆面、苦荞面、燕麦面、高粱面、黑豆面、绿豆面应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 山药粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	取样品适量，将样品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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	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 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

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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。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为主要原料，加入或不加入紫薯面、豌豆面、苦荞面、燕麦面、高粱面、黑豆面、绿豆面、甜菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、香菇粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐，加入生活饮用水，经配料和面、熟化、压延切条、真空包装而成的非即食湿面条。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南豫兴食品科技有限公司