



411625S-2017



河南皇朝食品开发有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2017

面条

2017-07-19 发布

2017-07-19 实施

河南皇朝食品开发有限公司 发布

前 言

本标准按照GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南皇朝食品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨波。

H N

Q B

面 条

1 范围

本标准规定了面条的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水、食用盐、碳酸钠为原料，经配料、和面、压片、切条、煮制、冷却、截断、拌入大豆油、包装加工而成的非即食面条。

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 生产用水应符合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 碳酸钠应符合GB 1886.1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	圆条状或细条状	从样品中取出1袋，置于洁净白色的瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	白色至淡黄色	
气、滋味	具有本品应有的气、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, %	≤ 30.0	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

*该项指标严于食品安全国家标准。

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合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。

H H N

Q B

编制说明

面条是以小麦粉、生活饮用水、食用盐、碳酸钠为原料，经配料、和面、压片、切条、煮制、冷却、截断、拌入大豆油、包装加工而成的非即食面条。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《食品生产审查细则》制定本企业标准，作为企业组织生产和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

河南皇朝食品开发有限公司

2017年06月21日

QHNB