



413325S-2018



河南渝濮鲜面业有限公司企业标准

Q/HYM 0001S-2018

---

# 鲜面条

2018-11-01 发布

2018-11-01 实施

---

河南渝濮鲜面业有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南渝濮鲜面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘宗云、魏磊娜、咎晓涛、李宗轩、韩哲慧、王梦菡、齐晓露、张崇宾、韩德立。

H N

Q B

# 鲜面条

## 1 范围

本标准规定了鲜面条的要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、添加或不添加碳酸氢钠，经和面、压延成型的非即食鲜面条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 LS/T 3202 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 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	细条状	从样品中取出100g，倒入一洁净白瓷盘中，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，品尝其滋味。
色泽	乳白色	
气、滋味	具有原料特有的气、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, g/100g	≤ 40.0	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB 5009.4
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷（以As计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*以Pb计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12

\* 该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

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

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

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、添加或不添加碳酸氢钠，经和面、压延成型的非即食鲜面条。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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南渝濮鲜面业有限公司

H N

Q B