



412148S-2018



博爱县许良泰成挂面厂企业标准

Q/BXG 0002S-2018

---

# 鲜面条

2018-07-13 发布

2018-07-13 实施

---

博爱县许良泰成挂面厂 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由博爱县许良泰成挂面厂提出并起草。

本标准主要起草人：朱刘成。

H N

Q B

# 鲜面条

## 1. 范围

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

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、碳酸氢钠（或不添加），经和面、压延成型而成的非即食鲜面条。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 LS/T3202 和 GB2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合 GB1886.2 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB5749 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	试验方法
性状	细条状	从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，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	GB5009.3
灰分, g/100g	≤ 5.0	GB5009.4
酸度, °T	≤ 4.0	GB5009.239
*总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.11
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$ $\leq$	5.0	GB 5009.22
*总砷指标严于食品安全国家标准。		

## 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

## 2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

鲜面条是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸氢钠（或不添加），经和面、压延成型而成的非即食鲜面条。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准总砷指标严于食品安全国家标准 GB2762。

博爱县许良泰成挂面厂

H N

Q B