



412176S-2018



新乡市新丽食品有限公司企业标准

Q/XXL 0001S-2018

热干面

2018-07-19 发布

2018-07-19 实施

新乡市新丽食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由新乡市新丽食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王录伐、刘康。

H N

Q B

热干面

1 范围

本标准规定了热干面的要求、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原料，添加生活饮用水、碳酸氢钠，经搅拌混合、醒面、压面切条成型，煮制，辅以食用大豆油调拌，真空包装，杀菌，包装加工而成的热干面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.3 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用大豆油应符合 GB 2716 及 GB/T 1535 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	检测方法
色泽	具有本品特有色泽	从样品中取出一包，倒入一洁净白色瓷盘中，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，按照食用方法品其滋味。
性状	具有本品应有的性状	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分, g/100g	≤ 70	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价 (以脂肪计) ^a , mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^a , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

注：*指标严于国家标准 GB 2762。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2

大肠菌群 (CFU/g)	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的要求

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 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、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水、碳酸氢钠，经搅拌混合、醒面、压面切条成型，煮制，辅以食用大豆油调拌，真空包装，杀菌，包装加工而成的热干面。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依据。

本标准规定了热干面的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。
本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

新乡市新丽食品有限公司

H N

Q B