



411975S-2018



河南万事兴食品有限公司企业标准

Q/HWS 0004S-2018

干面皮

2018-07-02 发布

2018-07-02 实施

河南万事兴食品有限公司 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》编写。

本标准由河南万事兴食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵红伟。

H N

Q B

干面皮

1 范围

本标准规定了干面皮的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、玉米粉、荞麦粉、绿豆（磨粉）、红薯（切片、烘干或晾干、磨粉）、小米（磨粉）、高粱（磨粉）、大米（磨粉）、燕麦粉、山药粉、食用葛根粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、食用盐，经和浆、熟制、冷却、切制、烘干或晾干、包装而成的非即食干面皮。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.4 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 红薯应符合 LS/T 3104 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.11 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标	检验方法
性 状	条状或块状，表面光滑、薄厚均匀	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，煮沸后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	检验方法
水分, g/100g	≤ 18	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、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、食用盐的检验。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、玉米粉、荞麦粉、绿豆（磨粉）、红薯（切片、烘干或晾干、磨粉）、小米（磨粉）、高粱（磨粉）、大米（磨粉）、燕麦粉、山药粉、食用葛根粉中的一种或几种为原料，添加生活饮用水、食用盐，经和浆、熟制、冷却、切制、烘干或晾干、包装而成的非即食干面皮。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，制订了本企业标准，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国家标准 GB 2762 的规定。

河南万事兴食品有限公司

