

Q/HFLK

内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司企业标准

Q/HFLK 0002S—2021

手工面

2021 - 01 - 10 发布

2021 - 02 - 10 实施

内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司 发布

前 言

标准根据GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由内蒙古恒丰食品工业(集团)股份有限公司提出,内蒙古恒丰绿康食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人:陈宇仙、王金帅、崔永红、许果林。

本标准2021年首次发布。

手工面

1 范围

本标准规定了手工面的技术要求、检验方法、生产加工过程。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,使用植物油、玉米面、淀粉等防止面条粘连,经手工拉制、晾晒或烘干制成的干面条。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB/T 1355	小麦粉	
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物的限量
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准	食品中氯化物的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 8607	高筋小麦粉	
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用卫生规范
GB/T 29605	感官分析	食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准	食品经营过程卫生规范
LS/T 3212	挂面	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
国家质量监督检验检疫总局第 75 号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》		

3 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合GB/T 1355、GB 8607 和相应的食品安全标准规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
组织形态	具有产品应有的形状，粗细基本均匀、光滑整齐，形态良好	GB/T 29605, 将样品置于白色瓷盘内, 在自然光下, 观察其外观、色泽、组织形态、杂质, 鼻嗅其气味, 口尝其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

3.3 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/ (%)	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度/ (ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/ (%)	≤ 2.0	LS/T 3212 中 附录B
熟断条率/ (%)	≤ 5.0	LS/T 3212 中 附录 C
烹调损失率/ (%)	≤ 10.0	LS/T 3212 中 附录 C
盐分(以 NaCl 计)	≤ 8.0	GB 5009.44

3.4 污染物限量

污染物限量应符合表 3 规定。

表3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅 (Pb) / (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12

其他污染物限量应符合 GB 2762 规定。

4 净含量及允许短缺量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》要求, 按JJF 1070 的规定检验。

5 生产过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881 规定。

6 运输、贮存

应符合GB 31621 的规定。