

ICS

# Q/SYSP

巴彦淖尔市手延食品有限责任公司企业标准

Q/SYSP 0001S—2024

## 手工面

2024 - 07 - 10 发布

2024 - 08 - 15 实施

巴彦淖尔市手延食品有限责任公司  
布

发

## 前 言

本标准根据GB/T1.1编写。

本标准由巴彦淖尔市手延食品有限责任公司提出。

本标准由巴彦淖尔市手延食品有限责任公司起草。

本标准由巴彦淖尔市手延食品有限责任公司批准。

本标准主要起草人：柳菊香、李素英、孙万峰、马再宏。

# 手工面

## 1 范围

本标准规定了手工面的技术要求、生产加工过程、标志、包装、储存、运输。

本标准适用于以小麦粉、水、食用盐为原料,添加或不添加蔬菜粉、水果粉、杂粮粉,用或不用食用植物油、玉米粉、食用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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
- GB/T 40636 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《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 要求

### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB 8607 或 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

### 3.2 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
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	依据 GB/T 29605，将样品置于白色磁盘内，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

应符合表2的规定。

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 (%)	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率 (%)	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率 (%)	≤ 10.0	GB/T 40636
盐分 (以 NaCl 计) %	≤ 8.0	GB 5009.44

### 3.4 污染物限量

污染物限量中铅（以Pb计）≤0.16mg/kg，按GB 5009.12规定的方法检验；其他污染物限量应符合GB 2762的规定，按GB 2762规定的方法检验。

### 4 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 生产过程要求

应符合GB 14881的规定。

### 6 标志、包装、储存、运输

#### 6.1 标志

产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

## 6.2 包装

包装包装材料和容器应符合相应卫生标准和有关规定。

## 6.3 储存、运输

应符合GB 31621的规定。

---