

Q/BQHx

临河区杨氏千禾香食品厂企业标准

Q/BQHx 0002S—2024

手工面

2024 - 07 - 01 发布

2024 - 08 - 01 实施

临河区杨氏千禾香食品厂 发布

前 言

本标准按照GB/T 1.1给出的规则起草。
本标准由临河区杨氏千禾香食品厂提出。
本标准由临河区杨氏千禾香食品厂起草。
本标准由临河区杨氏千禾香食品厂批准。
本标准起草人：杨建军、王艳。

手工面

1 范围

本标准规定了手工面的技术要求、生产加工过程要求、标志、包装、运输、储存。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加水、食用盐，用或不用植物油、玉米粉、食用淀粉，经过配料、和面、醒面、盘条、绕条、二次醒面、拉条、三次醒面、上杆拉长、烘干、切面、包装制成的手工面。

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 2716 食品安全国家标准 植物油
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
GB/T 5461 食用盐
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/T 8607 高筋小麦粉
GB/T 10463 玉米粉
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 29605 感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB/T 40636 挂面
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 8607 的标准规定。

生产用水应符合 GB 5749 的规定。

食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

植物油应符合 GB 2716 的规定。

玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.2 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	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	GB/T 29605, 取适量试样置于白色瓷盘中, 在自然光线下观察其色泽、组织形态、杂质, 闻其气味, 品尝滋味。
滋味、气味	具有该产品应有的气味, 无异味、无霉变味	
杂质	无正常视力可见的异物	
组织形态	具有该产品应用的形态, 粗细基本均匀, 光滑整齐	

3.3 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 (%)	≤ 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“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。

3.5 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按照JJF 1070规定的方法测定。

4 生产加工过程

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

5 标志、包装、运输、贮存

5.1 标志

预包装食品标签应符合GB 7718的规定; 预包装食品营养标签应符合GB 28050的规定。

5.2 包装

产品采用符合食品安全卫生标准要求的材料包装，应包装严密，不得泄漏。

5.3 运输

运输应在常温下进行，产品应轻装、轻卸，防止挤压、防止日晒雨淋，并不得与有毒有害物品混合装运，运输工具必须无毒无害，符合有关卫生要求。

5.4 贮存

产品应贮存于阴凉、干燥、通风良好、清洁卫生的场所，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存，离地离墙存放。
