



412965S-2017



开封市家家福面粉有限公司杞县分公司企业标准

Q/KJM 0001S-2017

造型面

2017-12-13 发布

2017-12-13 实施

开封市家家福面粉有限公司杞县分公司 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。

本标准由开封市家家福面粉有限公司杞县分公司提出并起草。

本标准起草人：李乾、赵阳。

H N

Q B

造型面

1 范围

本标准规定了造型面的分类、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为主要原料，添加大豆粉、玉米粉、食用盐、栀子黄，经加生活饮用水、和面、压延、熟化、成型、干燥、包装加工而成的非即食造型面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的要求。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。

2.1.3 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.6 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	圆形手盘面和波纹面，方形手盘面和波纹面	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后检查烹调性，品尝滋味。
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	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 6.0	GB 5009.44
自然断条率 (直面), %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率 (直面), %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*指标值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

净含量与允许短缺量应符合 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 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、酸度、烹调损失率、自然断条率、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

造型面是以小麦粉为主要原料，添加大豆粉、玉米粉、食用盐、栀子黄，经加生活饮用水、和面、压延、熟化、成型、干燥、包装加工而成的非即食造型面。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，参照 LS/T 3212《挂面》要求，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。

开封市家家福面粉有限公司杞县分公司

2017年11月13日

H N
Q B