



413050S-2017



郑州德芙食品有限公司企业标准

Q/ZDFS 0001S-2017

面条

2017-12-20 发布

2017-12-20 实施

郑州德芙食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州德芙食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州德芙食品有限公司。

本标准主要起草人：刘兴建、杨祖银。

H N

Q B

面条

1 范围

本标准规定了面条的要求、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，添加生活饮用水、大豆油或大豆色拉油、食用盐、碳酸钠（或不添加），经和面、压延成型、蒸制、冷却、包装加工而成的非即食面条。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 LS/T 3202 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 大豆色拉油应符合 LS/T 3226 和 GB 2716 的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求	试验方法
性状	细条状	随机抽取 50g 产品置于洁净的盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质。闻其气味，然后用温开水漱口，品其滋味
色泽	乳白色至乳黄色	
气味	具有该品种应有的气味，无异味	
滋味	具有该品种应有的滋味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 60	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤ 1.4	GB 5009.4
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
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

按国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，净含量及允许短缺量应按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为感官、净含量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、大豆油或色拉油、食用盐、碳酸钠（或不添加），经和面、压延成型、蒸制、冷却、包装加工而成的非即食面条。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》和其他粮食加工品生产许可证审查细则（2006 版）的有关规定，特制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于国家标准 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中的规定。

H N

郑州德芙食品有限公司

Q B