



410751S-2018



河南华星宫川食品有限公司企业标准

Q/HHGS 0001S-2018

---

# 造型面

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

---

河南华星宫川食品有限公司 发布

# 前 言

本标准文本按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 I 部分：标准的结构》的规定编写。

本标准由河南华星宫川食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：程立祥。

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原料，加入鸡蛋粉、绿豆粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种，加入食用盐、栀子黄、黄原胶、海藻酸钠中的几种，经加水、和面、熟化、成型、烘干、包装而成的非即食造型面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉、紫薯粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.8 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.9 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	要 求	检 测 方 法
色 泽	具有产品应有的色泽	取样品 1 份，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性 状	波纹状	
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 测 方 法
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3

酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄, g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注: *铅的指标值严于食品安全国家标准。			

## 2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

## 2.7 其它要求

食品添加剂的使用和限量应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式按国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

造型面是以小麦粉为原料，以小麦粉为原料，加入鸡蛋粉、绿豆粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉中的一种，加入食用盐、栀子黄、黄原胶、海藻酸钠中的几种，经加水、和面、熟化、成型、烘干、包装而成的。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《食品生产许可审查细则》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南华星宫川食品有限公司