

备案号：QB64/0512S-2022

# Q/HSGS

## 宁夏哈萨阁食品有限公司企业标准

Q/HSGS 0003S-2022

### 鲜面制品

2022-10-26 发布

2022-10-26 实施

宁夏哈萨阁食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB2761《食品安全国家标准食品中真菌毒素限量》、GB2762《食品安全国家标准食品中污染物限量》、GB2763《食品安全国家标准食品中农药最大残留限量》、GB 7718《食品安全国家标准预包装食品标签通则》、GB28050《食品安全国家标准预包装食品营养标签通则》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由宁夏哈萨阁食品有限公司提出。

本标准起草单位：宁夏哈萨阁食品有限公司。

本标准主要起草人：魏玉驰、郝新。

本标准有效期五年。

# 鲜面制品

## 1 范围

本标准规定了生鲜面的产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于本标准适用于以小麦粉、鸡蛋、杂粮粉、蔬菜粉、水果汁及水果粉、混合果蔬汁及混合果蔬粉、食用菌粉、茶叶粉（抹茶、红茶粉等）至少一种（或不加）、饮用水、谷朊粉（或不加）、食用盐。添加食品添加剂，经配料、和面、醒面、复合挤压、切断、成型、烘干（湿面不需此工序）、回潮（湿面不需此工序）、包装、贮存工序而制成的生鲜面。

## 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 191	包装储运图示标志	
GB/T 135	小麦粉	
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 2761	食品安全国家标准	食品中真菌毒素的限量
GB 2762	食品安全国家标准	食品中污染物限量
GB 2763	食品安全国家标准	食品中农药最大残留量
GB 4789.1	食品安全国家标准	食品微生物学检验总则
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
GB 5009.11	食品安全国家标准	食品中总砷及无机砷的测定
GB 5009.12	食品安全国家标准	食品中铅的测定
GB 5009.182	食品安全国家标准	食品中铝的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
GB 5009.22	食品安全国家标准	食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5749	生活饮用水卫生标准	
GB 19295	食品安全国家标准	速冻面米与调制食品
GB 2760	食品安全国家标准	食品添加剂使用标准
GB 26687	食品安全国家标准	复配食品添加剂通则
GB 7718	食品安全国家标准	预包装食品标签通则
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
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令第75号	《定量包装商品计量监督管理办法》	

## 3 产品分类

### 3.1 生鲜面

以小麦粉、鸡蛋、杂粮粉、蔬菜粉、水果汁及水果粉、混合果蔬汁及混合果蔬粉、食用菌粉、茶叶粉（抹茶、红茶粉等）至少一种（或不加）、饮用水、谷朊粉（或不加）、食用盐。添加相应食品添加剂，经配料、和面、醒面、复合挤压、切断、成型、烘干、回潮、包装、贮存工序而制成的生鲜面。

### 3.2 湿面

以小麦粉为主要原料，鸡蛋、杂粮粉、蔬菜粉、水果汁及水果粉、混合果蔬汁及混合果蔬粉、食用菌粉、茶叶粉（抹茶、红茶粉等）至少一种（或不加）、饮用水、谷朊粉（或不加）、食用盐，加以相应食品添加剂、复配食品添加剂等至少一种，经配料、和面、醒面、复合挤压、切断、成型、回潮、包装工序而制成的面制品。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的标准规定
- 4.1.2 生活饮用水卫生标准符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的标准规定。
- 4.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定
- 4.1.5 荞麦及荞麦粉应符合 NY/T 894 的标准规定。
- 4.1.6 混合果蔬粉应符合 NY/T 1884 的标准规定。
- 4.1.7 杂粮粉应符合 GB 2715 的标准规定。
- 4.1.8 所有辅料符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 相应产品的标准规定。

### 4.2 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有该产品应有的色泽
气味	具有该品种应有的气味，无酸败、霉味及其他异味。
组织形态	外形完整，具有该产品应有的形态。
杂质	无肉眼可见外来杂质

### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验依据
	生鲜面	湿面	
水分/%	≤32	≤45	GB 5009.3
酸度/(ml/10g)	≤2.0	≤4.0	GB 5009.239
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤0.2		GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤0.5		GB 5009.11
铝(以AL计)/(mg/kg)	≤60		GB 5009.182
黄曲霉毒素B1/(μg/kg)	≤5.0		GB 5009.22

#### 4.4 微生物指标

微生物指标按GB 19295中规定执行

#### 4.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，单包净含量容许偏差按 JJF 1070规定的方法进行

### 5 食品添加剂

5.1 食品添加剂应符合品种和使用量应符合 GB 2760 的要求。

5.2 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的标准规定

### 6 生产加工过程中的卫生要求

符合 GB 14881 食品安全国家标准食品生产通用卫生规范

### 7 检验规则

#### 7.1 组批与抽检

同一品种，同一班次生产的同一规格的产品为一批，根据检验需要每批产品按照国家有关规定随机抽取样品。

#### 7.2 出厂检验

##### 7.2.1 出厂检验项目

每批次产品须经本厂检验部门按标准规定的方法检验合格，出具证明证后方可出厂。出厂检验项目为：感官、水分、净含量指标。

#### 7.3 型式检验

##### 7.3.1 抽样方法和数量

检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.3.2 型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应再次进行型式检验：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

#### 7.4 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，该批产品判定为合格品；除微生物指标外，检验项目如不符合本标准时，对不合格项目从该批次产品中加倍抽样复验。复验结果仍有一项不合格，判定该批产品为不合格品。微生物指标不符合本标准时，判定该批产品为不合格品，不得复验。

### 8 标志、包装、贮存、运输、保质期

#### 8.1 标志

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，运输包装标识应注明：产品名称、规格、生产商厂名、厂址、生产日期、保质期、数量、重量等信息

8.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 8.2 包装

包装材料应符合相关标准和国家法律法规的规定。

#### 8.3 贮存

阴凉干燥常温保存或 0-10℃ 冷藏贮存，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混合贮存。

#### 8.4 运输

运输产品的箱体必须符合卫生要求，温度保持在 0-10℃ 范围内，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀、易挥发的物品混装。