

备案号：QB64/0331S-2023

Q/HCHW

宁夏回城惠味食品农民专业合作社企业标准

Q/HCHW 0002S—2023

手工面

2023-07-17 发布

2023-07-17 实施

宁夏回城惠味食品农民专业合作社 发布

前 言

本文件是按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本文件由宁夏回城惠味食品农民专业合作社提出。

本文件由宁夏回城惠味食品农民专业合作社负责起草。

本文件主要起草人：白如龙。

本文件有效期五年。

手工面

1 范围

本标准规定了手工面的技术要求、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。

本标准适用于以小麦粉或杂粮粉、饮用水为主要原料，添加或不添加蔬菜汁、食盐等辅料，经配料、和面、复合、压延、成型、包装、冷冻或不冷冻制成的不同种类的经烹饪后食用的手工面。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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/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 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

国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号《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

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 要求。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 要求。

3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 要求。

3.1.4 杂粮粉、蔬菜汁等其他原辅料应符合相关标准要求。

3.2 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	具有本品种手工面应有的色泽，色泽均匀
气 味	具有本品种手工面应有的气味，无异味
组织形态	形态完整、不粘连，无正常视力可见外来杂质
烹 调 性	煮熟后口感不粘、不牙碜

3.3 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
水分，%	≤40.0
酸度， ⁰ T	≤5.0
铅（以 pb 计），mg/kg	<0.2

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂质量应符合相应标准和有关规定。
4.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

6 试验方法

- 6.1 感官指标用目测、鼻嗅、口尝。
6.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。
6.3 酸度按 GB 5009.239 规定方法检验。
6.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7 检验规则

- 7.1 以同一批原料同一班次生产的同一品种的产品为一批，在每批产品中随机抽样 1kg（不少于 6 个最小包装）进行检验，每批产品须经质检部门检验合格后附有合格证方可出厂。
7.2 检验分出厂检验和型式检验。
7.2.1 出厂检验项目为净含量、感官指标、水分、酸度。
7.2.2 型式检验 6 个月进行 1 次，在有下列情况之一时亦应随时进行：
a) 新产品投产时；
b) 正式生产后，原料、工艺有较大变化时；

- c) 产品长期停产后，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3 检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。

8 标志、包装、运输、贮存

8.1 标志

应符合GB 7718和GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 内包装用符合食品安全要求的包装材料装。包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）75号。

8.2.2 外包装用纸箱装，每箱总重量不得少于总净重。

8.3 运输

8.3.1 应使用食品专用运输车，不得与有毒、有害及有异味的物品一起运输。

8.3.2 运输过程中应防止日晒、雨淋、重压。搬运时应轻拿轻放，不得抛摔。

8.4 贮存

应在0℃~4℃条件下或-18℃以下条件下贮存，不得与有毒、有害及有异味的物品共同存放。在上述条件下，根据产品包装和贮存方式不同，具体保质期以包装标签标示为准。
