

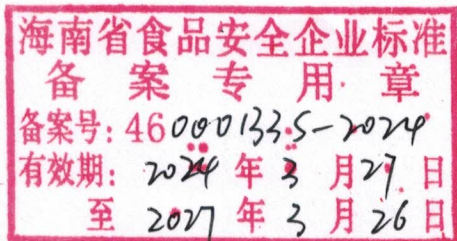
Q/HNYS

海南省食品安全企业标准

Q/HNYS 0001S—2024

代替 Q/HNYS 0001S—2021

面制品



2024-03-01 发布

2024-03-31 实施

海南叶氏食品有限公司 发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准代替Q/HNYS 0001S—2021《手排面（碗面）》。

本标准与Q/HNYS 0001S—2021相比，主要变化如下：

——产品名称变更为《面制品》。

本标准由海南叶氏食品有限公司提出。

本标准由海南叶氏食品有限公司起草。

本标准主要起草人：叶存兴、薛美琴、叶敬鑫、吉受华。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——Q/HNYS 0001S—2015、Q/HNYS 0001S—2018、Q/HNYS 0001S—2021。

面制品

1 范围

本标准规定了面制品的产品分类、技术要求、生产加工过程中的卫生要求、检验规则以及标签、标志、包装、贮存、运输和保质期的要求。

本标准适用于第3章规定的面制品的生产控制、检验、贮运等环节。

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 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5461 食用盐

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 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品

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

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

GB/T 40636 挂面

国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 产品分类

3.1.1 花色挂面

以小麦粉为主要原料，添加适量的食用盐、香菇粉、鸡蛋、玉米粉、排骨粉、燕麦粉、莲子粉、核桃粉、五谷杂粮粉、全麦粉、淮山粉等辅料中的一种或几种，经混合、和面、熟化、压延、切条、汽蒸、热风干燥、冷却、计量、包装等生产工艺制成非直接食用花色挂面产品。

3.1.2 挂面

以小麦粉为原料，以水、添加或不添加食用盐、碳酸钠为辅料，经过和面、压片、切条、悬挂干燥等等生产工艺制成的非直接食用挂面产品。

3.1.3 手排面

以小麦粉为主要原料，添加适量的食用盐、生活饮用水，添加香菇粉，鸡蛋，玉米粉，排骨粉，燕麦粉，莲子粉，核桃粉，五谷杂粮粉，全麦粉，淮山粉等辅料中的一种或几种，经混合、和面、熟化、压延、切条、高温脱水、高温蒸熟、切断、热风干燥、冷却、手工成型（碗装型）、计量、包装等生产工艺制成的非直接食用的手排面产品。

3.1.4 碗面

以小麦粉为主要原料，添加适量的食用盐、香菇粉、鸡蛋、玉米粉、排骨粉、燕麦粉、莲子粉、核桃粉、五谷杂粮粉、全麦粉、淮山粉等辅料中的一种或几种，经混合、加水和面、熟化、压延、切条、高温脱水、高温蒸熟、切断、热风干燥、冷却、波纹成型（碗装型）、计量、包装等生产工艺制成的非直接食用的碗面产品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的要求。
- 4.1.2 香菇粉、莲子粉，核桃粉、淮山粉：应符合 NY/T 1884 的要求。
- 4.1.3 鸡蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 4.1.4 玉米粉、燕麦粉、五谷杂粮粉、全麦粉：应符合 GB 2715 的要求。
- 4.1.5 排骨粉：以符合 GB 2707 要求的排骨制成。
- 4.1.6 生产用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 4.1.7 食用盐：应符合 GB/T 5461 的要求。

4.2 感官要求

- 4.2.1 花色挂面、挂面应符合表 1 的要求。

表1 花色挂面、挂面感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈均匀乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	取80根样品于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽和杂质，在沸水中煮6min后品尝其烹调性，并嗅其气味
形 态	细条状，粗细均匀	
气 味	具有该产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
烹调性	煮熟后在口中咀嚼时不牙疼	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

- 4.2.2 手排面、碗面应符合表 3 的要求。

表2 手排面、碗面感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	呈均匀乳白色或淡黄色，允许正反两面略有色差	取 100 克样品于白色瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察其色泽、形态和杂质，在沸水中煮 6min 后观察其烹调性和品尝口感，并嗅其气味
形 态	形态整齐，花纹均匀	
气 味	气味正常，无霉味、哈喇味及其他异味	
烹调性	煮熟后无明显断条、并条，口感不夹生、不牙碇	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

4.3 理化指标

应符合表 4 的规定。

表3 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	花色挂面、挂面	手排面、碗面	
水分, g/100g ≤	13.5		GB 5009.3
酸度, mL/10g ≤	3.5	—	GB 5009.239
白然断条率, % ≤	4.5	—	GB/T 40636
熟断条率, % ≤	4.5	—	GB/T 40636
烹调损失率, % ≤	9.0	—	GB/T 40636
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.15		GB 5009.12

4.4 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法进行测定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的要求。

6 检验规则

6.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

6.2 抽样

每批产品按包装件数的1%随机抽样，不足1千件者按1千件计。每批产品抽样数量不少于2Kg，抽样数量的1/2用于感官检查和理化指标检验，1/2用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

6.3 出厂检验

产品出厂须经工厂检验部门进行检验，检验合格并签发合格证后方可出厂。出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、酸度（仅限于花色挂面、挂面产品）。

6.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 主要原辅料来源有较大改变或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差距时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监督部门提出进行型式检验的要求时。

6.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。所检项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。复检后仍有一项或一项以上不符合标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

应符合GB 7718、GB 28050的要求。产品运输包装标志应符合GB/T 191的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料袋应符合GB 4806.7的要求，产品过度包装应符合GB 23350的要求。运输用纸箱应符合GB/T 6543的要求。也可以根据市场和客户要求采用其它形式包装均须整洁，符合卫生要求，无破损。

7.3 运输

运输工具必须清洁、干燥、无异味、无污染；运输时应防雨、防潮、防晒；装卸时轻放轻卸，不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应储存于阴凉、干燥、通风的仓库内，仓库周围应无异味污染，仓库内应保持清洁卫生，有防尘、防蝇、防鼠等设施。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

8 保质期

在符合本标准规定的条件下，本产品保质期为 12 个月。