

ICS 67.080
X 11

Q/HHM

海南省食品安全企业标准

Q/HHM 0007S—2024

生干面制品

2024-12-01 发布

2024-12-01 实施

海南恒丰河套面业有限公司 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。

本标准由海南恒丰河套面业有限公司提出。

本标准由海南恒丰河套面业有限公司和海南恒丰河套粮食有限公司起草。

本标准由海南恒丰河套面业有限公司起草。

本标准主要修订人：金红，董海成。

本标准为首次发布。

生干面制品

1 范围

本标准规定了生干面制品的技术要求，食品添加剂、生产加工过程中的卫生要求、检验规则，以及标签标志、包装、运输、贮存和保质期的要求。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐、食用淀粉、蛋及蛋制品(全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉等)、豆类及其制品、食用菌及其制品、水产制品(虾粉、蟹肉粉、鱿鱼粉、鳕鱼粉、鲍鱼粉等)、谷物粉(玉米粉、小麦胚粉、大米粉、小米粉等)、杂粮粉(红豆粉、绿豆粉、甘薯粉/紫薯粉、燕麦粉等)、果蔬粉(椰子粉、榴莲粉、牛油果粉、菠菜粉、南瓜粉等)、藻类及其制品(螺旋藻粉、海苔、干紫菜等)、复合调味料(鸡粉、牛肉粉、排骨粉等)、水产调味品(海鲜粉、虾调味粉、贝调味粉、鱼调味粉等)、大麦苗、辣木叶、蒲公英、薄荷、陈皮(橘皮)、茯苓、甘草、葛根、枸杞子、金银花、人参(人工种植)、南椰薯(竹根薯)辅料，添加或不添加食品添加剂(碳酸钠、蔗糖脂肪酸酯、黄原胶、单，双甘油脂肪酸酯、沙蒿胶、卡拉胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、柑橘黄、栀子黄、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钾中的一种或几种)，不添加方便调料，经和面、压延、切条成型、蒸煮、切断、干燥、包装等生产工艺制成的弯曲面或直条面、经煮制方可食用的非即食生干面制品的生产控制、检验、贮存等环节。

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 1886.27 食品安全国家标准 食品添加剂 蔗糖脂肪酸酯
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.65 食品安全国家标准 食品添加剂 单，双甘油脂肪酸酯
- GB 1886.70 食品安全国家标准 食品添加剂 沙蒿胶
- GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶
- GB 1886.188 食品安全国家标准 食品添加剂 田菁胶
- GB 1886.226 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸丙二醇酯
- GB 1886.243 食品安全国家标准 食品添加剂 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)
- GB 1886.346 食品安全国家标准 食品添加剂 柑橘黄
- GB 2712 食品安全国家标准 豆制品
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
GB 7101 食品安全国家标准 饮料
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄
GB 10133 食品安全国家标准 水产调味品
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品
GB/T 10463 玉米粉
GB/T 11766 小米
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 16919 食用螺旋藻粉质量通则
GB/T 18104 魔芋精粉
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品
GB/T 22493 大豆蛋白粉
GB/T 22494 大豆膳食纤维
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB/T 23596 海苔
GB/T 23597 干紫菜
GB 25533 食品安全国家标准 食品添加剂 果胶
GB 25539 食品安全国家标准 食品添加剂 双乙酰酒石酸单双甘油酯
GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
GB/T 25733 藕粉
GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29602 固体饮料
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 32736 干薄荷
GB/T 34778 抹茶
GB/T 35028 荞麦粉
GB/T 38581 香菇
GB/T 40772 方便面
GB/T 42235 蛋液质量通则
GB/T 42237 蛋粉质量通则
LS/T 3210 小麦胚
LS/T 3302 方便杂粮粉

NY/T 957 番茄粉
 NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
 NY/T 960 脱水蔬菜 叶菜类
 NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
 NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
 NY/T 3611 甘薯全粉
 SB/T 10415 鸡粉调味料
 SB/T 10484 菇精调味料
 SB/T 10485 海鲜粉调味料
 SB/T 10513 牛肉粉调味料
 SB/T 10526 排骨粉调味料
 DB36/T 426 淮山
 DBS45/055 淮山全粉
 DB46/T 69 椰子粉
 DB52/T 464 山药
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 国家市场监督管理总局令 2023 年第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》
 卫生部通知卫法监发[2002]51 号《卫生部关于进一步规范保健食品原料管理的通知》
 卫生部公告 2012 年第 8 号《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入《可用于食品的菌种名单》的公告》
 卫生部公告 2012 年第 17 号《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》
 卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》

3 技术要求

3.1 原辅料料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、GB 2715 的要求。
- 3.1.2 水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的要求。
- 3.1.4 魔芋精粉：应符合 GB/T 18104 的要求。
- 3.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463、GB2715 的要求。
- 3.1.6 荞麦粉：应符合 GB/T 35028、GB2715 的要求。
- 3.1.7 大米粉、高粱粉、黑豆粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、燕麦粉等：应符合 GB 2715 的要求。
- 3.1.8 小米粉：应符合 GB/T 11766、GB 2715 的要求。
- 3.1.9 小麦胚：应符合 LS/T 3210、GB 2715 的要求。
- 3.1.10 方便杂粮粉：应符合 LS/T 3302、GB 2715 的要求。
- 3.1.11 甘薯粉/紫甘薯粉：应符合 NY/T 3611 的要求。
- 3.1.12 淮山(山药)：应符合 DB36/T 426 的要求。
- 3.1.13 淮山全粉(山药全粉)：应符合 DBS45/055 的要求。
- 3.1.14 山药：应符合 DB52/T 464 的要求。
- 3.1.15 番茄粉：应符合 NT/T 957 的要求。
- 3.1.16 脱水蔬菜 根菜类：应符合 NY/T 959 的要求。
- 3.1.17 脱水蔬菜 叶菜类：应符合 NY/T 960 的要求。
- 3.1.18 脱水蔬菜 茄果类：应符合 NY/T 1393 的要求。

- 3.1.19 蔬菜粉、水果粉、菠菜粉、南瓜粉、榴莲粉、牛油果粉等：应符合 NY/T 1884 的要求。
- 3.1.20 椰子粉：应符合 DB46/T 69 的要求。
- 3.1.21 鲜蛋：应符合 GB 2749 的要求。
- 3.1.22 蛋液、全蛋液、蛋黄液、蛋白液：应符合 GB/T 42235、GB 2749 的要求。
- 3.1.23 蛋粉、全蛋粉、蛋白粉，蛋黄粉：应符合 GB/T 42237、GB 2749 的要求。
- 3.1.24 香菇粉：应符合 GB/T 38581、GB 7096 的要求。
- 3.1.25 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493、GB 2712 的要求。
- 3.1.26 大豆膳食纤维粉：应符合 GB/T 22494 的要求。
- 3.1.27 藕粉：应符合 GB/T 25733 的要求。
- 3.1.28 食用淀粉：应符合 GB 31637 的要求。
- 3.1.29 干薄荷：应符合 GB/T 32736 的要求。
- 3.1.30 抹茶：应符合 GB/T 34778、GB 7101 的要求。
- 3.1.31 食用螺旋藻粉：应符合 GB/T 16919、GB 19643 的要求。
- 3.1.32 海苔：应符合 GB/T 23596、GB 19643 的要求。
- 3.1.33 干紫菜：应符合 GB/T 23597、GB 19643 的要求。
- 3.1.34 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485、GB 10133 的要求。
- 3.1.35 虾调味粉(液)、贝调味粉(液)、鱼调味粉(液)、蚝油、鱼露等：应符合 GB 10133 的要求。
- 3.1.36 虾粉、蟹粉、鱿鱼粉、鳕鱼粉、鲍鱼粉等：应符合 GB 10136 的要求。
- 3.1.37 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 、GB 31644 的要求。
- 3.1.38 菇精调味料：应符合 SB/T 10484 、GB 31644 的要求。
- 3.1.39 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 、GB 10133 的要求。
- 3.1.40 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 、GB 31644 的要求。
- 3.1.41 排骨粉调味料：应符合 SB/T 10526、GB 31644 的要求。
- 3.1.42 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的要求。
- 3.1.43 蔗糖脂肪酸酯：应符合 GB 1886.27 的要求。
- 3.1.44 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的要求。
- 3.1.45 单，双甘油脂肪酸酯：应符合 GB 1886.65 的要求。
- 3.1.46 沙蒿胶：应符合 GB 1886.70 的要求。
- 3.1.47 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的要求。
- 3.1.48 田菁胶：应符合 GB 1886.188 的要求。
- 3.1.49 海藻酸丙二醇酯：应符合 GB 1886.226 的要求。
- 3.1.50 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)：应符合 GB 1886.243 的要求。
- 3.1.51 柑橘黄：应符合 GB 1886.346 的要求。
- 3.1.52 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的要求。
- 3.1.53 栀子黄：应符合 GB 7912 的要求。
- 3.1.54 果胶：应符合 GB 25533 的要求。
- 3.1.55 双乙酰酒石酸单双甘油酯：应符合 GB 25539 的要求。
- 3.1.56 碳酸钾：应符合 GB 25588 的要求。
- 3.1.57 复配食品添加剂：应符合 GB 26687 的要求。
- 3.1.58 蒲公英、薄荷、陈皮|橘皮、茯苓、甘草、葛根、枸杞子、金银花：应符合卫生部通知卫法监发[2002]51 号的要求。
- 3.1.59 大麦苗：应符合卫生部公告 2012 年第 8 号的要求。
- 3.1.60 人参(人工种植)：应符合卫生部公告 2012 年第 17 号的要求。

3.1.61 辣木叶：应符合卫生部公告 2012 年第 19 号的要求。

3.1.62 南椰薯(竹根薯)：应新鲜、无腐烂、无病虫害，污染物限量和农药最大残留限量应分别符合 GB 762 和 GB 2763、GB 2763.1 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

| 项 目 | 要 求 | 检 验 方 法 |
|-------|--|---|
| 色 泽 | 具有该产品应有的色泽；色泽均匀，无焦糊现象，正反两面可略有深浅差别 | 按食用方法取适量样品置于500ml无色透明烧杯中，在自然光下观察其色泽、形态、杂质，闻其气味；用温开水漱口，品其滋味、口感 |
| 滋味、气味 | 具有该产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其他异味 | |
| 形态 | 外形整齐完整，具有该产品应有的形态；允许正反两面略有花纹差别，复水后应无明显断条现象 | |
| 口感 | 煮面复水后，口感不夹生、不粘牙 | |
| 杂 质 | 外表及内部均无正常视力可见外来杂质 | |

3.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项 目 | 指 标 | 检 验 方 法 | |
|-----------------|-----|---------|-----------------|
| 水分/%，g/100g | ≤ | 14.0 | GB 5009.3 |
| 碘呈色度 | ≥ | 1.0 | GB/T 40772 附录 A |
| 复水时间/min | ≤ | 6.0 | GB/T 40772 附录 B |
| 铅（以 Pb 计），mg/kg | ≤ | 0.15 | GB 5009.12 |

4 食品添加剂

4.1 使用的食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.2 食品添加剂使用的品种、使用范围和使用量应符合 GB 2760 的规定。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的要求。

6 检验规则

6.1 组批

同一工艺条件、生产线、生产日期、品种的产品为一个批次。

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 2 个独立包装（总量不少于 2kg），1 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，1 个包装样品用于留样，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

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目包括感官、水分、净含量。

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) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化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异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管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本标准，则判该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，储运包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

7.2 包装

产品包装用塑料或纸质材料应符合 GB 4806.7 或 GB 4806.8 要求。产品外包装应符合 GB 23350 的要求，储运包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

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、防曝晒。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

在符合本标准要求的情况下，产品保质期按产品标签或产品说明书执行。
