

Q/LFJ

河北临福记食品有限公司企业标准

Q/LFJ 0001S-2019
代替 Q/LFJ 0001S-2016



手工面

备案号: 131562S-2019
备案日期: 2019年07月09日
有效日期: 2024年07月08日

2019-04-12 发布

2019-07-06 实施

河北临福记食品有限公司 发布

前 言

本标准编写格式符合 GB/T 1.1-2009《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 GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》、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限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》，参考了粮食行业标准 LS/T 3212《挂面》，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准代替 Q/LFJ 0001S-2016《手工面》。

本标准与 Q/LFJ 0001S-2016 相比，主要变化如下：

- 修改了食用小麦淀粉质量安全要求；
- 修改了酸度、盐分指标检验方法；
- 更新了规范性引用文件。

本标准由河北临福记食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北临福记食品有限公司。

本标准主要起草人：张清永。

本标准于 2019 年 4 月 12 日由河北临福记食品有限公司负责人张清永批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于 2019 年 4 月 12 日再次发布。

本标准所代替标准历次版本的发布情况为：

- Q/LFJ 0001S-2016《手工面》。



手工面

1 范围

本标准规定了手工面的术语与定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于手工面的生产、检验和销售。

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 1355 小麦粉

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 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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限量

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

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 5009.239 食品安全国家标准 食品中酸度的测定

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/T 8607 高筋小麦粉

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB/T 21122 营养强化小麦粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

LS/T 3202 面条用小麦粉

LS/T 3212 挂面

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〔2005〕第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令第123号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》



3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

手工面：以小麦粉为主要原料，加入食用小麦淀粉、食用盐，加入或不加入鸡蛋（经去壳），经配料、加水混合、手工和面、手工压延、手工成型、干燥、包装工序加工而成的生干面制品。

4 产品分类

根据辅料不同，将产品分为普通手工面、鸡蛋手工面。

4.1 普通手工面

未加入鸡蛋的手工面。

4.2 鸡蛋手工面

加入鸡蛋的手工面。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607、LS/T 3202 或 GB/T 21122，以及 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

5.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883、GB 31637 的规定。

5.1.3 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

5.1.4 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

5.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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 验 方 法
外 观	粗细较均匀，较光滑整齐，形态良好	取适量样品，用目测、鼻嗅方法检查其外观、色泽、气味、有无杂质。口感按照 LS/T 3212 附录 A 检验
色 泽	正常，均匀一致	
气 味	正常，无酸味、霉味及其它异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙疼	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 理化指标

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)	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
盐分(以Cl ⁻ 计)/(%)	≤ 9.0	GB 5009.44
自然断条率/(%)	≤ 5.0	按照 LS/T 3212 附录 B 检验
熟断条率/(%)	≤ 5.0	按照 LS/T 3212 附录 C 检验
烹调损失率/(%)	≤ 10.0	
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12

注：其它污染物限量应符合 GB 2762 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定

5.4 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验按JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》规定执行。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。



7 检验规则

7.1 组批

在原料、配方及生产条件相同时，同一班次、同一生产工艺生产的同一规格的产品为一批。组批量以挂面最小包装计。

7.2 抽样方法和数量

在成品仓库内随机抽取样品，依据组批量，按照 GB/T 2828.1 的方法取样。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂应逐批检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官要求、水分、酸度、盐分、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

7.4 型式检验

7.4.1 正常生产时，型式检验至少每半年进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 产品正式投入生产时；
- 原辅料质量出现大的波动时或原料产地环境发生重大变化时；
- 更换设备、停产半年以上重新恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出要求时或有关行政主管部门提出型式检验要求时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。

7.4.2 型式检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

7.5 判定规则

检验结果全部符合本标准规定要求的，判该批产品合格。感官、理化指标有一项不合格的，应在原批次产品中加倍抽取样本或对备样复检不合格项，复检仍不合格的判定该批产品为不合格。

8 标识、包装、贮存、运输和保质期

8.1 标识

8.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

8.1.2 运输包装的标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料和容器应符合相应食品安全标准或规定要求。

8.3 贮存

产品应贮存在清洁、阴凉、干燥、通风良好的场所，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处存放。

8.4 运输

运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输，运输中防挤压、防晒、防雨、防潮，装卸时轻搬、轻放。

8.5 保质期

在符合本标准运输、贮存条件及包装完好的情况下，自生产日期起，保质期为 12 个月。

