

06.03.0

2.02

Q/QJSX

秦皇岛市北戴河区佳顺兴食品厂企业标准

Q/QJSX 0002S-2021

饴饴（生干面制品）

备 案 号：130397S-2021

备案日期：2021年05月13日

有效日期：2026年05月12日

2021-03-20 发布

2021-03-20 实施

秦皇岛市北戴河区佳顺兴食品厂 发布



前 言

本标准的编写格式符合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》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准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》，参考了行业标准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。

本标准由秦皇岛市北戴河区佳顺兴食品厂提出。

本标准起草单位：秦皇岛市北戴河区佳顺兴食品厂。

本标准主要起草人：祖立文、王莹、王英、薛革新。

本标准于2021年03月20日由秦皇岛市北戴河区佳顺兴食品厂负责人薛革新批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2021年03月20日首次发布。



饴饴（生干面制品）

1 范围

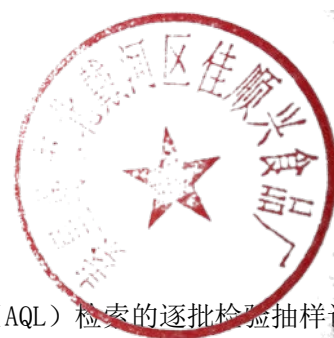
本标准规定了饴饴（生干面制品）的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、小米粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、高粱米粉、地瓜粉、紫薯粉、马铃薯雪花全粉中的一种或几种，添加或不添加鸡蛋全粉、蛋黄粉，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水、和面、熟化（醒发）、成型、烘干、切断、包装加工而成的生干面制品。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 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 5009.239 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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10463 玉米粉
- 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
- GB/T 35028 荞麦粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3212 挂面
- SB/T 10752 马铃薯雪花全粉



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》
 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 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

3.1.3 绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.4 小米粉、大米粉、黑米粉、高粱米粉、地瓜粉、紫薯粉应干燥、无霉变，具有各品种应有的气味和滋味，并符合 GB 2715 及相关标准的规定。

3.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

3.1.6 马铃薯雪花全粉应符合 SB/T 10752 的规定。

3.1.7 鸡蛋全粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

3.1.9 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.10 以上所有原辅料还应符合国家相关标准和有关规定。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	GB/T 5492
组织状态	具有该产品应有的形态、组织紧密	
气味和滋味	具有该产品应有的正常气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	LS/T 3212

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
水分含量/(%)	≤ 14.5	GB 5009.3

表 2 理化指标 (续)

项 目	指 标	检验方法
酸度/ (ml/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/ (%)	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率/ (%)	≤ 5.0	
烹调损失率/ (%)	≤ 15.0	
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.16	GB 5009.12
注: 其他真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。		

3.4 净含量

符合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》要求。净含量检测按 JJF 1070 规定进行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

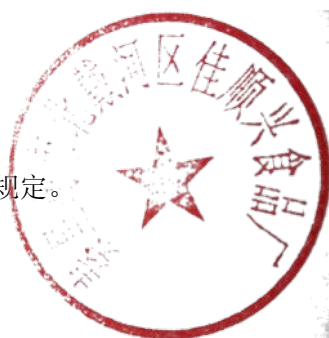
5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量

碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

5.2 食品添加剂使用量

应符合 GB 2760 的规定。



6 检验规则

6.1 组批

由同一班次, 同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

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

6.2.2 检验项目

感官要求、水分、酸度、净含量。

6.2.3 产品出厂前由检验部门对产品进行逐批检验, 合格后方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

在成品库内随机抽取检验合格的样品，依据组批量，按照GB/T 2828.1的方法取样。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- 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。

6.4 判定规则

检验结果全部符合本标准规定时，判定该批次为合格，如果检验结果不符合本标准规定时，可在同批产品中加倍取样，复检不合格的项目，以复检结果为准。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 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。

7.1.2 产品标签上应标明非即食及其食用方法。

7.1.3 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品采用符合食品安全要求的包装材料包装。

7.3 贮存

7.3.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库存放。

7.3.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风良好，并有防雨、防潮、防虫、防鼠设施的库房内。产品应离墙离地存放，严禁露天堆放、日晒、雨淋或靠近热源。

7.4 运输

运输工具和贮存场所应清洁、干燥、无污染，防止日晒、雨淋、受潮。严禁与有毒、有害、有异味和有挥发性气味的物品混运、混存。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下，产品保质期为12个月。

