

ICS

# Q/XWSP

## 贵州省食品安全企业标准

Q/XWSP 0002S—2021

---

### 兴伟手工面

2021-04-18 发布

2021-04-18 实施

遵义市兴伟食品有限责任公司 发布

# 目 次

前 言.....	2
1 范围.....	3
2 规范性引用文件.....	3
3 术语和定义.....	3
3.1 兴伟手工面.....	3
3.2 空心度.....	4
3.3 细度.....	4
4 产品分类.....	4
5 要求.....	4
5.1 原辅料要求.....	4
5.2 感官要求.....	4
5.3 理化指标.....	4
5.4 食品添加剂.....	5
5.5 真菌毒素限量.....	5
5.6 污染物限量.....	5
5.7 净含量.....	5
5.8 生产加工卫生要求.....	5
6 检验规则.....	5
6.1 组批规则.....	5
6.2 抽样.....	5
7 标志、标签、包装、运输、贮存.....	6
7.1 标志、标签.....	6
7.2 包装.....	6
7.3 运输.....	6
7.4 贮存.....	7
7.5 保质期.....	7

## 前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》要求，本公司参照《手工面》行业标准，并结合产品特性，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》要求，起草《兴伟手工面》标准作为生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本文件由遵义市兴伟食品有限责任公司提出。

本文件起草单位：遵义市兴伟食品有限责任公司。

本文件主要起草人：刘桂岚、向红莉、张大伟。

# 兴伟手工面

## 1 范围

本文件规定了兴伟手工面的术语和定义、原料要求、产品质量要求及检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存。

本文件适用于按本文件第3.1条要求生产的兴伟手工面。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件。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 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 2749	食品安全国家标准	蛋与蛋制品
GB 5009.3	食品安全国家标准	食品中水分的测定
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/T 5492	粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定	
GB 5749	生活饮用水标准	
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
LS/T 3212	挂面	
LS/T 3214	手工面	
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则	
	原国家质量监督检验检疫总局[2005]年令	《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

LS/T3212确定的术语和定义及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

兴伟手工面

以小麦粉为主要原料，添加或不添加蔬菜汁、鸡蛋、杂粮、食用盐、碳酸钠等其中一种或多种，经揉面、打坯、开条、盘面、发酵（或者不发酵）、上杆、拉面、干燥等传统手工工艺加工而成。

### 3.2

#### 空心度

采用手工空心面的生产工艺生产的面条，其一端或两端具有自然形成的蜂窝状气孔的面条占总面条的比例。

### 3.3

#### 细度

手工空心面最大宽度  $\leq 1.6\text{mm}$  的面条占总面条的比例。

## 4 产品分类

产品按生产工艺可分为手工空心面（发酵）和手工挂面（不发酵）。

## 5 要求

### 5.1 原辅料要求

- 5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。
- 5.1.2 水应符合 GB 5749 的要求。
- 5.1.3 食盐应符合 GB 5461 的要求。
- 5.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。
- 5.1.5 其他辅料应符合相应标准要求和有关规定。

### 5.2 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
	手工空心面	手工挂面	
外观	表面较光滑圆润，呈粗细不规则的圆柱形。	表面较光滑圆润，呈粗细不规则的圆柱型或方型。	外观取适量样品置于洁净、白色磁盘中，在自然光下，用目视法检查；色泽、杂质、气味按 GB/T 5492 执行，口感按 LS/T3212 附录 A 规定的方法测定。
色泽	正常，均匀一致		
杂质	无正常视力可见外来杂质		
气味	无酸味、霉味及其他异味		
口感	煮熟后汤色较清，口感不粘，无牙碜，细腻柔滑，韧性强		

### 5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要求		检验方法
	手工空心面	手工挂面	
空心度 / ( % ) $\geq$	6	--	随机抽取空心面 50 根，在自然光下，用 10 倍放大镜，分别从面条两端观察是否有气孔，从中挑出一端或两端具有蜂窝状气孔的面条，计算有气孔的面条占总面条的百分率，即为空心度。
细度 / ( % ) $\geq$	60	--	随机抽取空心面 50 根，在自然光下，分别从面条两端用游标卡尺测其断面最大宽度小于 1.6mm 的面条占总面条的百分率，即为细度。
自然断条率 / ( % ) $\leq$	3.0		LS/T3212 附录 B
熟断条率 / ( % ) $\leq$	3.0		LS/T 3212 附录 C
烹调损失率 / ( % ) $\leq$	10		LS/T 3212 附录 C
盐分 (以 NaCl 计) % $\leq$	8.0		GB 5009.44
水分 / ( % ) $\leq$	14.0		GB 5009.3
酸度 [ (0.1mol/L NaOH) mL/10g ] $\leq$	4.0		GB 5009.239

#### 5.4 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

#### 5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

#### 5.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

#### 5.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按JJF1070的规定检验。

#### 5.8 生产加工卫生要求

应符合GB14881的规定。

### 6 检验规则

#### 6.1 组批规则

以同一班次、同一批原料生产的同品种且包装完好的产品为一批。

#### 6.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于1000包，随机抽样20包。样品分2份送检验机构，1份用于检验，1份备查。

### 6.3 出厂检验

每批产品出厂前，应进行出厂检验，出厂检验内容包括净含量、感官指标、水分、酸度、盐分。检验合格并附合格证的产品方可出厂。

### 6.4 型式检验

型式检验项目包括本文件第5.2-5.7的要求。型式检验应每半年进行一次。凡有下列情况之一时亦应进行型式检验：

- a) 原料的来源、等级有较大变化，可能影响产品品质时；
- b) 投产后，如原料、工艺、设备有较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 连续停产三个月以上，恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局提出型式检验要求时。

### 6.5 判定规则

产品经检验，检验结果符合本文件要求的，则判定为该批产品合格。如有一项指标不符合本文件要求的，允许从同批产品中加倍抽样复检，复检结果还有不合格项，则判定该批产品为不合格品。对不合格项目进行复检，以复检结果为准。

## 7 标志、标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标志、标签

产品包装应有明显标志，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。食品标签应符合GB 7718和GB 28050的有关规定，标签标识应包含以下内容：

- a) 产品名称；
- b) 配料表；
- c) 产品标准号；
- d) 质量合格标志或市场准入标志；
- e) 生产日期和保质期；
- f) 净含量；
- g) 厂名、厂址及联系电话；

### 7.2 包装

产品应包装后出厂，防止二次污染，包装材料应符合国家食品包装材料的相关规定。

### 7.3 运输

运输产品的工具必须干燥、洁净，严禁与有害、有毒、有异味的物品混运和混贮。运输过程应轻拿轻放、防雨、防晒。

#### 7.4 贮存

产品应贮存于清洁、干燥、通风良好，有防蝇、防鼠设施的库房内。堆放时应离地、离墙20cm以上。

#### 7.5 保质期

产品在常温下，避免阳光直射，保质期在8个月以上。

---