



备案号：361065S-2024
备案日期：2024年11月22日
有效期至：2029年11月21日

Q/CWMT

江西省食品安全企业标准

Q/CWMT 0002S-2024

炒手工面

2024-11-05 发布

2024-11-18 实施

江西村娃实业有限公司 发布

(注：备案的企业标准以“江西省食品安全标准备案与管理系统”中的文本为正本)

目 次

前言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 要求.....	2
4 食品添加剂.....	3
5 生产加工过程的卫生要求.....	3
6 检验规则.....	3
7 标志、标签、包装、运输、贮存.....	4
附录 A（规范性附录） 糯（粘）米粉的质量要求.....	5

前 言

本标准编制所依据的起草规则为GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》。
本标准中铅限量（以Pb计）为0.18mg/kg，严于GB 2762《食品中污染物限量》中“谷物及其制品[麦片、面筋、八宝粥罐头、带馅(料)面米制品除外]”项下铅限量（以Pb计）0.2mg/kg。
本标准起草单位：江西村娃实业有限公司。
本标准主要起草人：肖莺、唐敏。
本标准批准人：唐敏。

炒手工面

1 范围

本标准规定了炒手工面的要求、食品添加剂、生产过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以水、食用盐、选择性添加木薯淀粉、果蔬粉、食用植物油、山药粉、百合粉、荞麦粉、粘米粉、蛋黄粉、鲜鸡蛋为辅料，经调粉、和面、醒面、压片、切条、分条、醒面、搓条、醒面、上筷、醒面、拉面、晾晒或烘干再选择性添加食用植物油进行烘炒、包装等工艺加工制成的炒手工面。

2 引用文件范围

下列文件对于本标准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标准。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 2716 食品安全国家标准 植物油

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 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合

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 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB/T 35028 荞麦粉

LS/T 3212 挂面

NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉

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）第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

3.1.2 食用植物油

应符合GB 2716的规定。

3.1.3 蛋黄粉、鲜鸡蛋

应符合 GB2749 的规定。

3.1.4 食用盐

应符合 GB /T 5461 的规定。

3.1.5 水

应符合 GB 5749 的规定。

3.1.6 山药粉、果蔬粉、百合粉

应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.7 荞麦粉

应符合GB/T 35028 的规定。

3.1.8 粘米粉

应符合附录 A 的规定。

3.1.9 木薯淀粉

应符合GB 31637的规定。

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
外观	具有原辅料加工后应有的外观， 无虫害，无霉斑	取适量试样，置于一清洁、干燥的 器皿中，在自然光下目测其外观、色泽

色泽	具有原辅料应有的色泽，均匀一致	和杂质。取本产品适量放入盛有 500mL 沸水的容器中煮 3-7min 后，口尝其滋味及烹调性，鼻嗅其气味。
滋味及气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
烹调性	煮熟后汤稍浑，口感不粘，无牙碜，柔软爽口，有少量断条	

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/ (%)	≤ 12.5	GB 5009.3
酸度/ (mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失/ (g/100g)	≤ 10.0	LS/T 3212附录C
盐分/ (g/100g)	≤ 6.0	GB 5009.44
酸价 ⁿ (KOH)/ (mg/g)	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 ⁿ / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1/ (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

ⁿ仅适用于食用植物油进行烘炒的产品；其他污染物符合GB2762的规定。

3.4 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规定的方法测定。

4 食品添加剂

- 4.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。
- 4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合GB 2760及国家相关法律法规的规定。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

同一次投料、同一班次、同一生产线生产的同一规格包装完好的产品为一批。

6.2 抽样

每批产品随机抽取，抽样量应为检验所需量的3倍，作为检验及留样。

6.3 检验分类

6.3.1 出厂检验

6.3.1.1 每批产品须经检验，检验合格并附合格证方可出厂。

6.3.1.2 出厂检验项目为感官、水分、酸度、烹调损失、盐分、净含量。

6.3.2 型式检验

6.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

6.3.2.2 正常情况为每半年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 停产3个月以上再恢复生产时；
- b) 原、辅料来源发生变化时；
- c) 本次检验结果与上次检验结果发生较大差异时；
- d) 更换主要生产设设备时。

6.4 判定规则

检验结果中有一项或一项以上指标不符合本标准规定时，应在同一批产品中重新加倍抽样对不合格项目进行复验，若仍有一项不符合时，则该批产品判为不合格。

6.5 仲裁

在保质期内，供需双方对产品质量有异议时，经双方协商，可申请相关法定检验机构进行仲裁检验。

7 标志、标签、包装、运输、贮存

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。

7.2 包装

7.2.1 成品内包装材料应符合GB/T 10004、GB 4806.7的规定。

7.2.2 包装要求：应封口严密。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防雨、防晒设施，严禁与有毒、有害物品混装、混运。

7.3.2 装卸时应轻放、轻搬，防止包装破损。

7.4 贮存

7.4.1 仓库必须干燥、清洁，有防潮、防鼠、防尘设施，并不得与有毒、有害物品共存放。

7.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙20cm以上，中间留有通道。产品堆放整齐，堆放高度以不倒塌、不压坏外包装为限。

7.5 保质期

本产品的保质期为12个月。

附 录 A
(规范性附录)
糯(粘)米粉的质量要求

A.1 糯(粘)米粉

以糯大米为原料,经清理、浸泡、碾磨、压榨、干燥、筛粉、包装等工艺加工制成的产品,其质量要求应符合表A.1的规定。

表 A.1 糯(粘)米粉的质量要求

项 目	指 标
外观	呈干燥均匀的粉末状,无结块,无霉变
色泽	米白,有光泽
气味	具有糯米或籼米应有的气味,无霉味及其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质
滋味和烹调性	煮熟后不糊,不牙碜,有粘米制品应有的滋味
水分/(g/100g)	≤ 14.5
灰分/(g/100g)	≤ 0.6
酸度(以0.1mol/L NaOH计)/(ml/10g)	≤ 5.0
粗细度(150 μm通过率)/(%)	≥ 98.5
白度(R457nm蓝光反射率)/(%)	≥ 85
斑点(个)/cm ²	≤ 6
含砂量/(%)	≤ 0.02
磁性金属物(g/kg)	≤ 0.003
铅(以Pb计)(mg/kg)	≤ 0.16
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 10
六六六(mg/kg)	≤ 0.05
滴滴涕(mg/kg)	≤ 0.05
甲基毒死蜱(mg/kg)	≤ 5
溴氰菊酯(mg/kg)	≤ 0.5

其他禁用或限用农药按照国家相关规定执行及按照GB 2763、GB 2763.1的规定执行；其他污染物限量按照GB 2762的规定执行；食品添加剂的使用按照GB2760的规定执行。

江西省食品安全企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准名称：炒手工面 标准编号：Q/CWMT 0002S—
2024

- 1、本企业是企业标准的第一责任人,对备案的企业标准负责。
- 2、本企业已清楚企业标准备案性质是形式备案，备案只是对企业标准进行登记、存档、公开、备查的行为。
- 3、本企业标准严于食品安全国家标准或者江西省食品安全地方标准。
- 4、本企业标准已经过技术审定，且标准名称、原辅料、技术指标等企业标准内容均符合相关要求。
- 5、本企业对所提交的备案材料真实性、合法性负责，如有不实、违法之处，对该企业标准实施后果愿承担全部法律责任。

6、本企业承诺严格遵守《食品安全法》及其实施条例等相关法律法规、标准的规定，并根据要求对备案的企业标准及时进行修订。未及时修订的，企业标准备案按照相关规定自动废止。

江西村娃实业有限公司