



416681S-2020



河南今旭食品有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2020

湿面制品

2020-10-25 发布

2020-10-25 实施

河南今旭食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南今旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王权、许红帅。

H N

Q B

湿面制品

1 范围

本标准规定了湿面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、蛋黄粉、黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、红豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、小米粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、魔芋粉、红枣粉、火龙果粉、香菇粉、黑木耳粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、食用盐、栀子黄、丙酸钠中的一种或多种，经配料、和面、醒发、压延、成型、脱水、杀菌、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）的非即食湿面制品。

根据产品所用原料不同，产品可分为：普通湿面制品、鸡蛋湿面制品、黄豆湿面制品、绿豆湿面制品、青豆湿面制品、红豆湿面制品、荞麦湿面制品、玉米湿面制品、高粱湿面制品、燕麦湿面制品、小米湿面制品、混合杂粮湿面制品、菠菜湿面制品、芹菜湿面制品、西红柿湿面制品、胡萝卜湿面制品、南瓜湿面制品、西兰花湿面制品、紫薯湿面制品、红薯湿面制品、山药湿面制品、魔芋湿面制品、红枣湿面制品、火龙果湿面制品、香菇湿面制品、黑木耳湿面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 高粱粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.13 香菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 小麦淀粉 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 马铃薯淀粉 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.20 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.21 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.22 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。

2.2 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
性 状	具有产品应有的形态，外形完整，结构均匀	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味； 煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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	20~40	GB 5009.3
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄, g/kg	≤ 1.0 (仅适用于添加栀子黄的产品)	GB 5009.149
丙酸钠 (以丙酸计), g/kg	≤ 0.25 (仅适用于添加丙酸钠的产品)	GB 5009.120

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合JJF 1070的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、蛋黄粉、黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、红豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、小米粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、魔芋粉、红枣粉、火龙果粉、香菇粉、黑木耳粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、食用盐、栀子黄、丙酸钠中的一种或多种，经配料、和面、醒发、压延、成型、脱水、杀菌、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）的非即食湿面制品。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南今旭食品有限公司

QB