



412353S-2021



淇县康禧食品加工厂企业标准

Q/QKX 0003S-2021

生湿面制品

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

淇县康禧食品加工厂 发布

前 言

本标准由淇县康禧食品加工厂提出。

本标准由淇县康禧食品加工厂和信阳农林学院共同起草。

本标准主要起草人：孟庆华、赵桂强、郭建华、王子伟。

H N

Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋粉、大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、山药粉、食用盐、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、栀子黄、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、丙酸钙中的一种或多种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延成型、刷油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或两种）或不刷油、包装或不包装（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）、加工而成的非即食生湿面制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为湿面条、烩面坯（片）。

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 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 木薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.13 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.15 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。

2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.21 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 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	具有该产品应有的形态，不发黏	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 60	GB 5009.3
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
丙酸钙 (以丙酸计), g/kg	≤ 0.25 (仅适用于添加丙酸钙的产品)	GB 5009.120
^a 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1: a 仅适用于添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠的产品;

注 2: *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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋粉、大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、南瓜粉、紫甘蓝粉、火龙果粉、山药粉、食用盐、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、栀子黄、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、丙酸钙中的一种或多种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延成型、刷油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或两种）或不刷油、包装或不包装（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）、加工而成的非即食生湿面制品。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，制订本企业标准，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。

淇县康禧食品加工厂