



412744S-2021



项城市麦芒食品加工部企业标准

Q/XMS 0001S-2021

# 生湿面制品

2021-11-16 发布

2021-11-16 实施

项城市麦芒食品加工部 发布

## 前 言

本标准由项城市麦芒食品加工部提出。

本标准由河南中测技术检测服务有限公司和项城市麦芒食品加工部共同起草。

本标准主要起草人：赛平、宋润娜、牛俊佳。

本标准自发布实施日起替代 Q/XMS 0001S-2020(备案号：413874S-2020)。

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，添加或不添加黑小麦粉、鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、红薯粉、紫薯粉、果蔬汁/粉【山药、菠菜、芹菜、番茄（西红柿）、胡萝卜、南瓜、红枣、火龙果、枸杞中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠（食用碱）、醋酸酯淀粉（仅适用于生湿面条）、乳酸钠（溶液）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、海藻酸钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、丙酸钙或丙酸钠中的一种或多种，加入生活饮用水，经和面、挤压成型、冷却、切分、包装等工艺加工而成的非即食生湿面制品。

根据所用原辅料不同，产品分类为冷面面皮、生湿面条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 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 荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。

- 2.1.19 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.24 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.26 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.27 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 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	片状或条状	从样品中取出适量, 置于洁净的白瓷盘中, 在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味, 无异味	
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	≤ 75	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
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(钙)(以丙酸计), g/kg	≤ 0.25 (仅适用于添加丙酸钙、丙酸钠的产品)	GB 5009.120
<sup>a</sup> 磷酸盐(以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 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、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠的产品;

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，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。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，添加或不添加黑小麦粉、鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、大米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、红薯粉、紫薯粉、果蔬汁/粉【山药、菠菜、芹菜、番茄（西红柿）、胡萝卜、南瓜、红枣、火龙果、枸杞中的一种或几种】、食用盐、白砂糖、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠（食用碱）、醋酸酯淀粉（仅适用于生湿面条）、乳酸钠（溶液）、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钙或磷酸二氢钠、焦磷酸二氢二钠、海藻酸钠、黄原胶、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、丙酸钙或丙酸钠中的一种或多种，加入生活饮用水，经和面、挤压成型、冷却、切分、包装等工艺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。

项城市麦芒食品加工部