



410069S-2021



郑州市四季鲜面业有限公司企业标准

Q/ZSM 0001S-2021

生湿面制品

2021-01-12 发布

2021-01-12 实施

郑州市四季鲜面业有限公司 发布

前 言

本标准郑州市四季鲜面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：陆爱小。

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。

本标准适用于鲜面条、饺子皮、馄饨皮。

鲜面条：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经和面、压延成型而成的非即食鲜面条。

饺子皮、馄饨皮：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经和面、压延成型、分切或不分切而成的非即食产品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有产品应有的性状	从样品中取出100g，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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
酸度, °T	≤ 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
*铅的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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于鲜面条、饺子皮、馄饨皮。

鲜面条：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经和面、压延成型而成的非即食鲜面条。

饺子皮、馄饨皮：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经和面、压延成型、分切或不分切而成的非即食产品。

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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州市四季鲜面业有限公司