



413228S-2021



郑州德芙食品有限公司企业标准

Q/ZDFS 0001S-2021

湿面制品

2021-12-21 发布

2021-12-21 实施

郑州德芙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州德芙食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州德芙食品有限公司。

本主要起草人：罗恩建。

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。

本标准适用于湿面制品：生湿面条、炒面用面条、热干面、拉条用面条、凉面用面条。

生湿面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、香菇粉、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、成型、包装等工序加工而成的非即食面条。

炒面用面条：以生湿面条为原料，经蒸制、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、复蒸（终产品未完全熟制）、冷却、包装加工而成的非即食面条。

热干面、拉条用面条：以生湿面条为原料，经煮制、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、蒸制（终产品未完全熟制）、冷却、包装加工而成的非即食面条。

凉面用面条：以生湿面条为原料，经煮制、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、蒸制、冷却、包装加工而成的面条。

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 绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.13 大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.15 香菇粉应符合 GB 7096 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， ^o T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
丙酸钙 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

2.4 微生物限量

凉面用面条微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 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。

2.6 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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：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。

编制说明

本标准适用于湿面制品：生湿面条、炒面用面条、热干面、拉条用面条、凉面用面条。

生湿面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、香菇粉、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、成型、包装等工序加工而成的非即食面条。

炒面用面条：以生湿面条为原料，经蒸制、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、复蒸（终产品未完全熟制）、冷却、包装加工而成的非即食面条。

热干面、拉条用面条：以生湿面条为原料，经煮制、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、蒸制（终产品未完全熟制）、冷却、包装加工而成的非即食面条。

凉面用面条：以生湿面条为原料，经煮制、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、蒸制、冷却、包装加工而成的面条。

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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中炒面用面条、热干面、拉条用面条，以蒸制、复蒸、煮制的工艺进行了加工，但产品均未完全熟制，均需再加工（或烹饪）完全熟制后才能食用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州德芙食品有限公司