



410210S-2021



遂平克明面业有限公司企业标准

Q/SPKM 0001S-2021

湿面制品

2021-1-25 发布

2021-1-25 实施

遂平克明面业有限公司 发布

前 言

本标准由遂平克明面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓正军、陈绍全、周代发、张振海。

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，以及检验方法、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，添加食用盐、蔬菜（菠菜、南瓜、番茄、紫薯中的一种或几种，经清洗，粉碎）、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、大豆粉中的一种或几种）、谷朊粉、鸡全蛋粉、菜籽油、碳酸钠、碳酸钾、丙酸钙、栀子黄、单辛酸甘油酯、富马酸、六偏磷酸钠中的一种或几种，经和面、醒面、压延、成型、包装而成的生湿面制品；以及经和面、醒面、压延、成型、蒸汽蒸制（或水煮）、凉水冷却、菜籽油油布（或淋油）处理、蒸汽蒸制、冷却、包装而成的非即食生湿面制品。

根据工艺和组织形态的不同可分为：湿切面条（或面皮）、湿扯面面片、热干面面条、湿炒面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 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 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 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 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.12 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.15 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.18 南瓜应符合 DB43/T 385 的规定。
- 2.1.19 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.20 紫薯应符合 GB 2715 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	呈产品应有的形状，外观完整，结构均匀	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有本产品特有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋味	熟制后口感不粘牙，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 60.0	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 6.0	GB 5009.239
铅*（以Pb计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
丙酸钙（以丙酸计） ^b ，g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
食用盐（以Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 4.0	GB 5009.44
单辛酸甘油酯 ^c ，g/kg	≤ 1.0	SN/T 3930
富马酸 ^d ，g/kg	≤ 0.6	GB 5009.157
六偏磷酸钠（以PO ₄ ³⁻ 计） ^e ，g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 ^a 仅适用于添加了栀子黄的产品。 ^b 仅适用于添加了丙酸钙的产品。 ^c 仅适用于添加了单辛酸甘油酯的产品。 ^d 仅适用于添加了富马酸的产品。 ^e 仅适用于添加了六偏磷酸钠的产品。 同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。		

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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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国家有关规定和公告。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、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、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、蔬菜（菠菜、南瓜、番茄、紫薯中的一种或几种，经清洗，粉碎）、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、大豆粉中的一种或几种）、谷朊粉、鸡全蛋粉、菜籽油、碳酸钠、碳酸钾、丙酸钙、栀子黄、单辛酸甘油酯、富马酸、六偏磷酸钠中的一种或几种，经和面、醒面、压延、成型、包装而成的生湿面制品；以及经和面、醒面、压延、成型、蒸汽蒸制（或水煮）、凉水冷却、菜籽油油布（或淋油）处理、蒸汽蒸制、冷却、包装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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中采用蒸汽蒸制（或水煮）、蒸汽蒸制工艺的产品均未完全熟制，均需熟制后才能食用，故本标准所有产品均为生湿面制品，产品在 GB 2760 中分类为 06.03.02.01 生湿面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

遂平克明面业有限公司