



410218S-2021



郑州天康食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0001S-2020

生湿面制品

2021-01-26 发布

2021-01-26 实施

郑州天康食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州天康食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：胥成英。

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。

本标准适用于非即食生湿面制品：生湿面条、炒面用面条、面饼丝、饺子皮、馄饨皮、面线、牛筋面。

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、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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，经混合搅拌，碾轧成型、蒸煮或不蒸煮、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、包装加工而成。

炒面用面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、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，经混合搅拌、熟化、压延、成型、汽蒸、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、再汽蒸、冷却、包装加工而成。

面饼丝：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、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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，经混合搅拌、烘烤成型、冷却、切丝、包装加工而成。

饺子皮、馄饨皮：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、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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，经混合搅拌、压延、成型、包装而成。

面线：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，加入或不加入碳酸钠，经混合搅拌、挤压成型、保温老化、包装而成。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，加入或不加入碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠中的一种或几种，经混合搅拌、挤压成型、自然冷却、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 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、香菇粉、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。

2.2 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， ⁰ 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
*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 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

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

本标准适用于非即食生湿面制品：生湿面条、炒面用面条、面饼丝、饺子皮、馄饨皮、面线、牛筋面。

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、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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，经混合搅拌，碾轧成型、蒸煮或不蒸煮、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、包装加工而成。

炒面用面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、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，经混合搅拌、熟化、压延、成型、汽蒸、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、再汽蒸、冷却、包装加工而成。

面饼丝：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、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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，经混合搅拌、烘烤成型、冷却、切丝、包装加工而成。

饺子皮、馄饨皮：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、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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，经混合搅拌、压延、成型、包装而成。

面线：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，加入或不加入碳酸钠，经混合搅拌、挤压成型、保温老化、包装而成。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用盐，加入或不加入碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠中的一种或几种，经混合搅拌、挤压成型、自然冷却、包装而成。

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。

本标准中采用蒸煮、汽蒸、烘烤成型、挤压成型、保温老化工艺产品均未完全熟制，均需熟制后才能食用，故本标准中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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州天康食品有限公司