



410537S-2021



开封市原业食品有限公司企业标准

Q/KYS 0001S-2021

---

# 湿面制品

2021-03-03 发布

2021-03-03 实施

---

开封市原业食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封市原业食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李连保。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条成型、蒸制、拌入大豆油、过水、再蒸制、冷却、包装而成的非即食类湿面制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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
色泽	具有本品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质
性状	具有本品应有的性状	
滋、气味	具有本品特有的滋、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	15~45	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 2.0	GB 5009.239
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*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

注:\*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

出厂检验项目为：感官要求、水分、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

湿面制品是以小麦粉为主要原料，添加食用盐、生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条成型、蒸制、拌入大豆油、过水、再蒸制、冷却、包装而成的非即食类湿面制品。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，参照 QB/T 5472《生湿面制品》的要求，制定本企业标准，作为组织生产，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。

开封市原业食品有限公司

H N  
Q B