



410816S-2021



河南好麦滋食品有限公司企业标准

Q/HMZ 0004S-2021

生湿面

2021-04-26 发布

2021-04-26 实施

河南好麦滋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南好麦滋食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邵亓超、张亚楠、沈腾超、耿鹏、黄孝天、任亚楠、周纪波、徐绍勇、张建国。

H N

Q B

生湿面

1 范围

本标准规定了生湿面的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑麦粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、玉米粉、食用玉米淀粉、南瓜粉、紫薯粉、香菇粉、大豆蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液、菠菜（汁、浆、粉）、芹菜（汁、浆、粉）、番茄（汁、浆、粉）、胡萝卜（汁、浆、粉）、西兰花（汁、浆、粉）、火龙果（汁、浆、粉）、小麦胚芽粉、魔芋粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加食用酒精、食品添加剂[丙二醇（仅适用于以小麦粉为主料的产品）、醋酸酯淀粉、山梨糖醇和山梨糖醇液（仅适用于以小麦粉为主料的产品）、碳酸钾、碳酸钠中的一种或几种]中的一种或几种，经和面、熟化、压延、成型、烘干、缓苏、计量、包装制成的非即食生湿面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355、LS/T 3202、GB/T 21122 等的规定。

2.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 燕麦粉：应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 香菇粉：应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 大豆蛋白粉：应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.8 鸡蛋全粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液：应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 菠菜汁（浆）、芹菜汁（浆）、番茄汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、西兰花汁（浆）、火龙果汁（浆）：应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.10 青稞粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、紫薯粉、黑麦粉：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等相关标准的规定。

2.1.11 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.12 小麦胚芽粉：应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.13 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.14 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.15 食用盐：应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.16 醋酸酯淀粉：应符合GB 29925的规定。
- 2.1.17 丙二醇：应符合GB 29216的规定。
- 2.1.18 山梨糖醇和山梨糖醇液：应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.19 碳酸钾：应符合GB 25588的规定。
- 2.1.20 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.21 食用酒精：应符合GB 31640的规定。
- 2.1.22 菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、西兰花粉、南瓜粉、火龙果粉：应符合NY/T 1884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	条状、片状（或带花边）	从样品中随机抽取 20 克产品，放入白瓷盘中，用镊子翻动，在室内自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其口感
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
杂质	无肉眼可见的异物	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜	

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
水分含量, %	≤ 30	GB 5009.3
酸度, mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：* 该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

按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

出厂检验项目为包括：感官要求、水分含量、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加黑麦粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、玉米粉、食用玉米淀粉、南瓜粉、紫薯粉、香菇粉、大豆蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液、菠菜（汁、浆、粉）、芹菜（汁、浆、粉）、番茄（汁、浆、粉）、胡萝卜（汁、浆、粉）、西兰花（汁、浆、粉）、火龙果（汁、浆、粉）、小麦胚芽粉、魔芋粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，添加或不添加食用酒精、食品添加剂[丙二醇（仅适用于以小麦粉为主料的产品）、醋酸酯淀粉、山梨糖醇和山梨糖醇液（仅适用于以小麦粉为主料的产品）、碳酸钾、碳酸钠中的一种或几种]中的一种或几种，经和面、熟化、压延、成型、烘干、缓苏、计量、包装制成的非即食生湿面制品。

根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南好麦滋食品有限公司