



410652 S-2021



郑州多福多食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0005S-2021

生湿面制品

2021-04-05 发布

2021-04-05 实施

郑州多福多食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州多福多食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：杨业栋、王云光、刘秋平、郭玉莲、申江松、崔建涛。

本标准自发布实施日起替代 Q/ZDS 0005S-2018。

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。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、蛋黄粉、全蛋粉、黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、黑豆粉、红豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、燕麦粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、大麦苗粉、甜菜粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、魔芋粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、菊粉、葛根粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸钾、黄原胶、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花油、菜籽油的一种或几种）、栀子黄、丙酸钙、富马酸一钠、醋酸酯淀粉（仅适用于生湿面条）、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、褐藻酸钠、卡拉胶、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木聚糖酶（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用酒精中的一种或多种，添加或不添加山楂、芡实、鸡内金、麦芽、枸杞子、茯苓、桑叶、荷叶、杭白菊花、菊苣、葛根、黑芝麻、酸枣仁中的一种或几种为原料，经过精选、粉碎，经称量、和面、压延、成型、喷油（大豆油、或花生油）或不喷油、包装等工序制成的未经熟制的非即食面制品（生湿面条、饺子皮、湿面片）。

根据原料和工艺不同分为：生湿面条、饺子皮、湿面片。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 鸡蛋、全蛋粉和蛋黄粉应符合 GB2749 的规定。

2.1.4 黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、黑豆粉、红豆粉应符合 GB2715、GB2761、GB2762 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米粉应符合 GB/T10463 和 GB2715 的规定。

2.1.7 高粱粉、小米粉、黑米粉、大米粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T892 和 GB2715 的规定。

2.1.9 糯米粉应符合 LS/T 3240 的规定。

2.1.10 大麦苗粉、甜菜粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉等应符合 NY/T1884 的规定。

2.1.11 山药粉应符合 NY/T2984 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 GB/T18104 的规定。

2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T21924 的规定。

2.1.14 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T22493 的规定。

- 2.1.16 葛根粉应符合 DBS45/ 007 的规定。
- 2.1.17 菊粉应符合卫生部 2009 年第 5 号公告的规定。
- 2.1.18 食用玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB31637 的规定。
- 2.1.19 食用小麦淀粉应符合 GB/T8883 和 GB31637 的规定。
- 2.1.20 食用木薯淀粉应符合 NY/T875 和 GB31637 的规定。
- 2.1.21 马铃薯淀粉应符合 GB/T8884 和 GB31637 的规定。
- 2.1.22 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.23 碳酸钾应符合 GB25588 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定。
- 2.1.26 食用植物油应符合 GB2716 的规定。
- 2.1.27 栀子黄应符合 GB7912 的规定。
- 2.1.28 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.29 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.30 醋酸酯淀粉应符合 GB29925 的规定。
- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.32 果胶应符合 GB25533 的规定。
- 2.1.33 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.35 乳酸钠应符合 GB25537 的规定。
- 2.1.36 谷氨酰胺转氨酶、木聚糖酶 应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.37 食用酒精应符合 GB31640 的规定。
- 2.1.38 山楂、芡实、鸡内金、麦芽、枸杞子、茯苓、桑叶、荷叶、杭白菊花、菊苣、葛根、黑芝麻、酸枣仁应符合《中华人民共和国药典》2020 版第一部的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表1规定。

表 1 感官要求

项 目	要求	检验方法
性 状	具有产品应有形态，外形完整，结构均匀	从样品中随机取出适量样品，倒入一结晶白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质、嗅其气味，煮熟后，品其滋味。
色 泽	具有生湿面制品正常的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味，无异味；无霉味及其它异味	
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	≤ 45.0	GB 5009.3
酸度(以干基计), °T	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
丙酸钙(以丙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
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 ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青毒素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注: °T表示中和10g样品, 消耗氢氧化钠标准滴定溶液[C(NaOH)=0.1000mol/L]的体积(毫升)数。 *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a仅适用于使用相应食品添加剂的产品的检验。 b仅适用于添加山楂的产品的检验。		

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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 的规定。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、蛋黄粉、全蛋粉、黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、黑豆粉、红豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、小米粉、燕麦粉、黑米粉、大米粉、糯米粉、大麦苗粉、甜菜粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、魔芋粉、谷朊粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、菊粉、葛根粉、食用淀粉（玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、碳酸钠、碳酸钾、黄原胶、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花油、菜籽油的一种或几种）、栀子黄、丙酸钙、富马酸一钠、醋酸酯淀粉（仅适用于生湿面条）、单、双甘油脂肪酸酯、果胶、褐藻酸钠、卡拉胶、乳酸钠、谷氨酰胺转氨酶（来源于茂原链轮丝菌 *Streptomyces mobaraensis*）、木聚糖酶（来源于巴斯德毕赤酵母 *Pichia pastoris* 或黑曲霉 *Aspergillus niger*）、食用酒精中的一种或多种，添加或不添加山楂、芡实、鸡内金、麦芽、枸杞子、茯苓、桑叶、荷叶、杭白菊花、菊苣、葛根、黑芝麻、酸枣仁中的一种或几种为原料，经过精选、粉碎，经称量、和面、压延、成型、喷油（大豆油、或花生油）或不喷油、包装等工序制成的未经熟制的非即食面制品（生湿面条、饺子皮、湿面片）。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州多福多食品有限公司

QB