



411838S-2021



郑州天方食品集团有限公司企业标准

Q/ZTS 0003S-2021

熟制湿面制品

2021-08-05 发布

2021-08-05 实施

郑州天方食品集团有限公司 发布

前 言

本标准由郑州天方食品集团有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱康凯、尚向明、陈欢欢。

H N
Q B

熟制湿面制品

1 范围

本标准规定了熟制湿面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于非即食熟制湿面制品：蒸面条（方便湿面）、热干面、凉面。

蒸面条（方便湿面）：以小麦粉为主要原料，加入或不加入木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、香菇粉、鸡蛋粉、食用盐、碳酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、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、打面、熟化、压延、成型、蒸制、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、复蒸、冷却、包装加工而成的非即食面条。

热干面、凉面：以小麦粉为主要原料，加入或不加入木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、香菇粉、鸡蛋粉、食用盐、碳酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、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、打面、熟化、压延、成型、蒸制、水煮、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、蒸制、冷却、包装加工而成的非即食面条。

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 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.11 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15 大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 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	条状	从样品中取出 100g, 倒入洁净的白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、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, °T	≤ 7.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.10	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
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。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熟制湿面制品：蒸面条（方便湿面）、热干面、凉面。

蒸面条（方便湿面）：以小麦粉为主要原料，加入或不加入木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、香菇粉、鸡蛋粉、食用盐、碳酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、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、打面、熟化、压延、成型、蒸制、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、复蒸、冷却、包装加工而成的非即食面条。

热干面、凉面：以小麦粉为主要原料，加入或不加入木薯淀粉、玉米淀粉、绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、香菇粉、鸡蛋粉、食用盐、碳酸钠、瓜尔胶、碳酸钾、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、打面、熟化、压延、成型、蒸制、水煮、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、蒸制、冷却、包装加工而成的非即食面条。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。

本产品 in GB 2760 中的类别为 06.07 方便米面制品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州天方食品集团有限公司

QB