



412801S-2022



鹤壁同享食品有限公司企业标准

Q/HTX 0002S-2022

# 生湿面条

2022-10-08 发布

2022-10-08 实施

鹤壁同享食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁同享食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘占卫、张玲玲。

H N

Q B

# 生湿面条

## 1 范围

本标准规定了生湿面条的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加大豆油、鸡蛋、食用盐、绿豆粉、大豆粉、青豆粉、青稞粉、玉米粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、山药粉、魔芋粉、谷朊粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或者几种为辅料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸钾、黄原胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压片、压条、包装工序制成的非即食生湿面条。

本产品按原料不同分为，生湿面条、杂粮生湿面条、果蔬生湿面条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 SB/T 10638 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.6 绿豆粉应符合 T/GZSX 011 的规定。
- 2.1.7 大豆粉、青豆粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.12 高粱粉应符合 T/SXAGS 0016 的规定。
- 2.1.13 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB 21924 的规定。
- 2.1.16 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB31637 的规定。

- 2.1.17 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB31637 的规定。
- 2.1.18 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB31637 的规定。
- 2.1.19 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB31637 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB/T 1886.1 的规定。
- 2.1.21 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.22 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.23 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.26 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.27 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.28 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.29 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 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1袋，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
| 色 泽  | 具有本品应有的色泽       |   |
| 气、滋味 | 具有本品特有的气、滋味，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            | ≤ 50   | GB 5009.3   |
| 酸度, mL/10g            | ≤ 4.0  | GB 5009.239 |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | ≤ 4.0  | GB 5009.44  |
| 总砷(以 As 计), mg/kg     | ≤ 0.5  | GB 5009.11  |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg     | ≤ 0.15 | GB 5009.12  |

|  |        |     |             |
|--|--------|-----|-------------|
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , $\mu\text{g}/\text{kg}$     | $\leq$ | 5.0 | GB 5009.22  |
| 磷酸盐 (以 $\text{PO}_4^{3-}$ 计), $\text{g}/\text{kg}$ | $\leq$ | 5.0 | GB 5009.256 |
| *铅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 其他要求

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。

#### 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。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

湿面条是以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加大豆油、鸡蛋、食用盐、绿豆粉、大豆粉、青豆粉、青稞粉、玉米粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、山药粉、魔芋粉、谷朊粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉中的一种或者几种为辅料，添加或不添加食品添加剂碳酸钠、碳酸钾、黄原胶、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯、谷氨酰胺转氨酶中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压片、压条、包装工序制成的非即食生湿面条。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

鹤壁同享食品有限公司