



413191S-2022



南阳同享食品有限公司企业标准

Q/NYTX 0001S-2022

生湿面条

2022-11-22 发布

2022-11-22 实施

南阳同享食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳同享食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘明亮、王志强、张亚红。

H N

Q B

生湿面条

1 范围

本标准规定了生湿面条的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加植物油（大豆油、菜籽油中的一种）、鸡蛋全粉、食用盐、绿豆粉、大豆粉、青豆粉、玉米粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、魔芋粉、山药粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、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（来源茂原链轮丝菌）中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压片、压条、包装工序制成的未经熟制的食用前需要再加工的生湿面条。

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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 绿豆粉、大豆粉、青豆粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

- 2.1.22 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.23 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.24 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25 谷氨酰胺转氨酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.26 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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, %	≤ 60.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于添加该食品添加剂的产品。

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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执

行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加植物油（大豆油、菜籽油中的一种）、鸡蛋全粉、食用盐、绿豆粉、大豆粉、青豆粉、玉米粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、魔芋粉、山药粉、谷朊粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、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（来源茂原链轮丝菌）中的一种或几种，经调粉、和面、熟化、压片、压条、包装工序制成的未经熟制的食用前需要再加工的生湿面条。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，参照国家相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。

南阳同享食品有限公司