



411002S-2022



郑州多福多食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0006S-2022

生湿面

2022-04-21 发布

2022-04-21 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、陶华、崔建涛、申江松、刘秋平、李爽。

H N

Q B

生湿面

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，添加或不添加食叶草（鲜、打浆）、食叶草粉、魔芋粉、谷朊粉、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），添加或不添加碳酸钠、碳酸钾、黄原胶、食用盐、丙酸钙、富马酸一钠、醋酸酯淀粉（仅限生湿面条）、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（又名茂源链霉菌）]、木聚糖酶（来源于巴斯德毕赤酵母或黑曲霉）、食用酒精中的一种或多种，经过精选、粉碎，经称量、和面、压延、成型、包装等工序制成的未经熟制的生湿面制品。

根据原料和工艺不同分为：生湿面条、饺子皮、生湿面片。

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 食叶草应符合国家卫生健康委员会《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.12 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.15 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.16 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.17 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.19 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 谷氨酰胺转氨酶、木聚糖酶应符合 GB 1886.174 的规定。
- 2.1.23 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.24 食叶草粉所使用的食叶草应符合国家卫生健康委员会《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》(2021 年第 9 号) 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	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	GB5009.44
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

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。

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、GB2763、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加食叶草（鲜、打浆）、食叶草粉、魔芋粉、谷朊粉、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），添加或不添加碳酸钠、碳酸钾、黄原胶、食用盐、丙酸钙、富马酸一钠、醋酸酯淀粉（仅限生湿面条）、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（又名茂源链霉菌）]、木聚糖酶（来源于巴斯德毕赤酵母或黑曲霉）、食用酒精中的一种或多种，经过精选、粉碎，经称量、和面、压延、成型、包装等工序制成的未经熟制的生湿面制品。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