



411057S-2022



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0001S-2022

生湿面制品

2022-04-27 发布

2022-04-27 实施

河南大张实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南大张实业有限公司。

本标准主要起草人：郭新江、郭艳玲、秦静。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以生活饮用水为辅料，添加玉米粉、玉米淀粉、食用盐、食用大豆油、食用碳酸钠、鸡蛋、胡萝卜（蒸煮打碎）、红薯面粉、绿豆面粉、菠菜粉、南瓜粉、白芝麻、黑芝麻中的一种或几种，经配料、和面、压延、成型、包装制成的非即食生湿面制品。

根据原辅料不同分为：湿面条、湿面胚、湿面皮（饺子皮、馄饨皮、麻叶皮）、蔬菜面条（胡萝卜面条、红薯面条、绿豆面条、菠菜面条、南瓜面条）、鸡蛋面条。

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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 胡萝卜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 红薯面粉、绿豆面粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 菠菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 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
	湿面条、蔬菜面条、鸡蛋面条	湿面胚、湿面皮	
性状	呈成条状	呈成片状	取适量样品置于一洁净、干燥的无色玻璃皿中，在自然光线下观察其色泽和性状，有无杂质，嗅其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	应具有产品特有色泽		
气味	无酸败、发霉等异味		
滋味	煮熟后口感不粘、柔软爽口		
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	≤ 40.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

* 该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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉主要原料，以生活饮用水为辅料，添加玉米粉、玉米淀粉、食用盐、食用大豆油、食用碳酸钠、鸡蛋、胡萝卜（蒸煮打碎）、红薯面粉、绿豆面粉、菠菜粉、南瓜粉、白芝麻、黑芝麻中的一种或几种，经配料、和面、压延、成型、包装制成的非即食生湿面制品。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南大张实业有限公司

H N

Q B