



410815S-2022



遂平克明面业有限公司企业标准

Q/SPKM 0001S-2022

生湿面制品

2022-04-07 发布

2022-04-07 实施

遂平克明面业有限公司 发布

前 言

本标准由遂平克明面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：邓正军、陈绍全、周代发、张振海。

本标准适用于：

遂平克明面业有限公司

地址：中国（驻马店）国际农产品加工产业园（遂平县产业集聚区众品路6号）。

长沙克明米粉有限责任公司

地址：湖南省长沙市雨花区环保科技产业园振洪路与荷新路交汇处东南角。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加食用盐、蔬菜（菠菜、南瓜、番茄、紫薯中的一种或几种，经清洗，粉碎）、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、大豆粉中的一种或几种）、谷朊粉、鸡全蛋粉、菜籽油、碳酸钠、碳酸钾、食用酒精、丙二醇、丙酸钙、栀子黄、乳酸钠、磷酸、单辛酸甘油酯、富马酸一钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、醋酸酯淀粉（仅适用于生湿面条）、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，经和面、醒面、压延、成型、包装而成的生湿面制品[生湿切面条（或面皮）、生湿扯面面片]；

以及经和面、醒面、压延、成型、蒸汽蒸制（或水煮）（未完全熟制）、凉水冷却、食用植物调和油淋油或布油处理、蒸汽蒸制（未完全熟制）、冷却、包装而成的非即食蒸制生湿面制品[热干面面条、湿炒面]。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.5 南瓜应符合 DB43/T 385 的规定。
- 2.1.6 番茄应符合 NY/T 270 的规定。
- 2.1.7 紫薯应符合 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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.16 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.17 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.18 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.20 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.21 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.22 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.23 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.24 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.28 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.29 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.30 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 食用植物调和油应符合 GB 2716 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	呈产品应有的形状，外观完整，结构均匀	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后按照食用方法品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	具有本产品特有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋味	熟制后口感不粘牙，不牙碜，柔软爽口	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 65.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 6.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
丙酸钙 (以丙酸计) ^b , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
磷酸盐 [以磷酸根 (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 仅适用于添加了栀子黄的产品。

^b 仅适用于添加了丙酸钙的产品。

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 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。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、水为主要原料，添加食用盐、蔬菜（菠菜、南瓜、番茄、紫薯中的一种或几种，经清洗，粉碎）、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、大豆粉中的一种或几种）、谷朊粉、鸡全蛋粉、菜籽油、碳酸钠、碳酸钾、食用酒精、丙二醇、丙酸钙、栀子黄、乳酸钠、磷酸、单辛酸甘油酯、富马酸一钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、醋酸酯淀粉（仅适用于生湿面条）、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种，经和面、醒面、压延、成型、包装而成的生湿面制品[生湿切面条（或面皮）、生湿扯面面片]；

以及经和面、醒面、压延、成型、蒸汽蒸制（或水煮）（未完全熟制）、凉水冷却、食用植物调和油淋油或布油处理、蒸汽蒸制（未完全熟制）、冷却、包装而成的非即食蒸制生湿面制品[热干面面条、湿炒面]。

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》的有关规定制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中热干面面条、湿炒面，以蒸汽蒸制（或水煮）、蒸汽蒸制的工艺进行了加工，但产品均未完全熟制，均需再加工（或烹饪）完全熟制后才能食用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

遂平克明面业有限公司

QB