



411397S-2022



华豫南阳中央厨房有限公司企业标准

Q/HYNY 0001S-2022

# 生湿面制品

2022-05-25 发布

2022-05-25 实施

华豫南阳中央厨房有限公司 发布

## 前 言

本标准由华豫南阳中央厨房有限公司提出并起草。

本标准起草人：叶飞。

H N

Q B

# 生湿面制品

## 1 范围

本标准规定了生湿面制品的要求、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，辅以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、食用酒精、山梨糖醇液、乳酸钠、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠、丙酸钠中的几种，经配料、混合搅拌、熟化、压延、成型、蒸制（未完全熟制）或不蒸制、包装而成的非即食生湿面制品。

## 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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 食用酒精应符合 GB 31640和GB 10343 的规定。
- 2.1.6 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.7 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.8 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.9 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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 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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
酸度, mL/10g	≤	2.0	GB 5009.239
丙二醇 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.251
丙酸钠 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.120
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加剂该食品添加剂产品的检测。

#### 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

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、水分、净含量及允许短缺量。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为主要原料，添加生活饮用水，辅以食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、食用酒精、山梨糖醇液、乳酸钠、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠、丙酸钠中的几种，经配料、混合搅拌、熟化、压延、成型、蒸制（未完全熟制）或不蒸制、包装而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，制订了本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查依据。

本标准中，以蒸制工艺进行加工的产品，未完全熟制，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。

华预南阳中央厨房有限公司