



411534S-2022



河南省鹿道源食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2022

生湿面制品

2022-06-14 发布

2022-06-14 实施

河南省鹿道源食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省鹿道源食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：薛军。

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、水为主要原料，添加食用盐、蔬菜（菠菜、南瓜、番茄、胡萝卜、紫薯中的一种或几种，经清洗，粉碎）、谷朊粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、酵母、大豆油、食用酒精、碳酸钠、碳酸钾、醋酸酯淀粉（仅限生湿面条）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、单辛酸甘油酯、山梨糖醇液、丙二醇、丙酸钙中的一种或几种，经配料、和面、压延、成型、包装制成的非即食生湿面制品。

根据添加原辅料不同产品可分为以下几种：湿面胚、湿面条、烙馍片、湿面皮（饺子皮、馄饨皮、麻叶皮）、蔬菜面条（菠菜面条、南瓜面条、番茄面条、紫薯面条、胡萝卜面条）。

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 生产用水应符合 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 蔬菜（菠菜、南瓜、番茄、胡萝卜、紫薯）应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.9 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.14 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

- 2.1.17 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.18 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.19 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.20 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.21 丙酸钙应符合 GB 25548 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的玻璃器皿中，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	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 65.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 6.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
丙酸钙 ^a (以丙酸计), 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: *铅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

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、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验应符合国家相关规定。

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、胡萝卜、紫薯中的一种或几种，经清洗，粉碎）、谷朊粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、大豆蛋白粉、酵母、大豆油、食用酒精、碳酸钠、碳酸钾、醋酸酯淀粉（仅限生湿面条）、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸钠、单辛酸甘油酯、山梨糖醇液、丙二醇、丙酸钙中的一种或几种，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，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。

河南省鹿道源食品有限公司

H N
Q B