



412762S-2022



许昌家之味食品有限公司企业标准

Q/XJZW 0002S-2022

生湿面制品

2022-09-29 发布

2022-09-29 实施

许昌家之味食品有限公司 发布

前 言

本标准由许昌家之味食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：骆玲玲。

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。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加食用盐，添加或不添加红薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉中的一种或几种，经配料、和面、挤压熟化成型或压延成型、表面刷或不刷食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、截断或不截断、包装工艺加工而成的非即食生湿面制品。

根据工艺和原料不同分为以下种类：

生湿面制品（牛筋面）：生湿面制品（原味牛筋面）、生湿面制品（黑小麦味牛筋面）、生湿面制品（绿豆味牛筋面）、生湿面制品（苦荞麦味牛筋面）、生湿面制品（菠菜味牛筋面）、生湿面制品（胡萝卜味牛筋面）、生湿面制品（紫薯味牛筋面）、生湿面制品（荷叶味牛筋面）；

生湿面制品（湿面皮）：生湿面制品（原味湿面皮）、生湿面制品（黑小麦味湿面皮）、生湿面制品（绿豆味湿面皮）、生湿面制品（苦荞麦味湿面皮）、生湿面制品（菠菜味湿面皮）、生湿面制品（胡萝卜味湿面皮）、生湿面制品（紫薯味湿面皮）、生湿面制品（荷叶味湿面皮）；

生湿面制品（拉面）：生湿面制品（原味拉面）、生湿面制品（黑小麦味拉面）、生湿面制品（绿豆味拉面）、生湿面制品（苦荞麦味拉面）、生湿面制品（菠菜味拉面）、生湿面制品（胡萝卜味拉面）、生湿面制品（紫薯味拉面）、生湿面制品（荷叶味拉面）；

生湿面制品（凉面）：生湿面制品（原味凉面）、生湿面制品（黑小麦味凉面）、生湿面制品（绿豆味凉面）、生湿面制品（苦荞麦味凉面）、生湿面制品（菠菜味凉面）、生湿面制品（胡萝卜味凉面）、生湿面制品（紫薯味凉面）、生湿面制品（荷叶味凉面）；

生湿面制品（龙须面）：生湿面制品（原味龙须面）、生湿面制品（黑小麦味龙须面）、生湿面制品（绿豆味龙须面）、生湿面制品（苦荞麦味龙须面）、生湿面制品（菠菜味龙须面）、生湿面制品（胡萝卜味龙须面）、生湿面制品（紫薯味龙须面）、生湿面制品（荷叶味龙须面）；

生湿面制品（刀削面）：生湿面制品（原味刀削面）、生湿面制品（黑小麦味刀削面）、生湿面制品（绿豆味刀削面）、生湿面制品（苦荞麦味刀削面）、生湿面制品（菠菜味刀削面）、生湿面制品（胡萝卜味刀削面）、生湿面制品（紫薯味刀削面）、生湿面制品（荷叶味刀削面）；

生湿面制品（重庆小面）：生湿面制品（原味重庆小面）、生湿面制品（黑小麦味重庆小面）、生湿面制品（绿豆味重庆小面）、生湿面制品（苦荞麦味重庆小面）、生湿面制品（菠菜味重庆小面）、生湿面制品（胡萝卜味重庆小面）、生湿面制品（紫薯味重庆小面）、生湿面制品（荷叶味重庆小面）；

生湿面制品（烩面）：生湿面制品（原味烩面）、生湿面制品（黑小麦味烩面）、生湿面制品（绿豆味烩面）、生湿面制品（苦荞麦味烩面）、生湿面制品（菠菜味烩面）、生湿面制品（胡萝卜味烩面）、生湿面制品（紫薯味烩面）、生湿面制品（荷叶味烩面）；

生湿面制品（饺子皮）：生湿面制品（原味饺子皮）、生湿面制品（黑小麦味饺子皮）、生湿面制品

(绿豆味饺子皮)、生湿面制品(苦荞麦味饺子皮)、生湿面制品(菠菜味饺子皮)、生湿面制品(胡萝卜味饺子皮)、生湿面制品(紫薯味饺子皮)、生湿面制品(荷叶味饺子皮);

生湿面制品(馄饨皮):生湿面制品(原味馄饨皮)、生湿面制品(黑小麦味馄饨皮)、生湿面制品(绿豆味馄饨皮)、生湿面制品(苦荞麦味馄饨皮)、生湿面制品(菠菜味馄饨皮)、生湿面制品(胡萝卜味馄饨皮)、生湿面制品(紫薯味馄饨皮)、生湿面制品(荷叶味馄饨皮)

2 要求

2.1 原料要求

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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 荷叶粉应应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 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	具有产品应有的性状,外观完整,结构均匀	从样品中取出适量,倒入一洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口后按照食用方法品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味,无酸味、霉味及其他异味	
滋味	熟制后口感不粘牙,不牙疼,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	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 6.0	GB 5009.239
^a 食用盐(以氯化钠计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
^a 仅适用于添加食用盐的产品的检验。		

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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、酸度。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、水为主要原料，添加或不添加食用盐，添加或不添加红薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、黑小麦粉、绿豆粉、苦荞麦粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、荷叶粉中的一种或几种，经配料、和面、挤压熟化成型或压延成型、表面刷或不刷食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、截断或不截断、包装工艺加工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，参照相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

许昌家之味食品有限公司

Q B