



412786S-2022



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0003S-2022

# 生湿面制品

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

想念食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王充、孔令云、王宝岭、董金龙、郭媛媛、贾燕冉、李冬雪、赵峥。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施之日起代替 Q/XNS 0003S-2022（备案号：411504S-2022 备案时间 2022.6.8）。

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。

本标准适用于以生湿面为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、大豆蛋白制品包、粉条（丝）包、葱油酱罐头包、牛肉罐头包、羊肉罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的需经熟制后食用的产品。根据是否搭配料包可分为生湿面、生湿面（附料包）。

生湿面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加全麦粉、黑小麦粉、红小豆粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、黑米粉、玄米粉、大米粉、小米（粉碎）、小米粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、藜麦粉、燕麦粉、青稞粉、小麦胚粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、山楂粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉中的一种或几种】、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、紫薯粉、魔芋粉、魔芋精粉、菊粉、菠菜（榨汁）、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、碳酸钠、碳酸钾、栀子黄、山梨糖醇液、丙二醇、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉（仅限生湿面条）、丙酸钠、丙酸钙、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、乳酸钠、黄原胶（又名汉生胶）、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条（片）、蒸煮成型（防止粘连，未完全熟制）或不蒸煮成型、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、刷油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、菜籽油中的一种或几种）（或不刷油）、撒粉（玉米粉）（或不撒粉）而成的非即食生湿面制品。

本品按原料不同，分为普通生湿面（鲜湿面、饺子皮、烩面坯、蒸面用生湿面、热干面用生湿面、炒面用生湿面）和花色生湿面（菠菜面、绿豆面、红豆薏米面、荞麦青稞面、谷类生湿面、蛋类生湿面、小黑面、小金面、多谷杂粮面、果蔬面、果蔬烩面坯、五谷烩面坯）。

## 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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米、小米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、黑小麦粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、燕麦麸粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 紫薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、小麦麸粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.12 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.15 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.16 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.17 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.19 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.20（食用）玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21（食用）木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22（食用）小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23（食用）马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.26 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.27（食用）植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.29 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.31 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.32 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.33 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.34 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.35 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.36 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.38 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.39 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.40 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.41 粉条(丝)包应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.42 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.43 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.44 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.45 硬脂酰乳酸钙应符合 GB 1886.179 的规定。
- 2.1.46 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.47 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.48 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.49 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.50 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.51 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.52 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定,
- 2.1.53 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.54 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.55 脱水蔬菜包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.56 紫菜蛋汤料包、(芝麻)海苔包、紫菜虾皮包应符合 GB 19643 的规定
- 2.1.57 熟制花生包、熟制青豆(豌豆)包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.58 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.59 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.60 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.61 葱油酱罐头包、牛肉罐头包、羊肉罐头包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.62 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 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	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
口感	不牙碜	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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, %	生湿面	≤ 60.0	GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , mL/10g	生湿面	≤ 4.0	GB 5009.239
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	生湿面	≤ 1.0	GB 5009.149
磷酸盐 <sup>b</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	生湿面	≤ 5.0	GB 5009.256
丙酸钠(钙) <sup>b</sup> (以丙酸计), g/kg	生湿面	≤ 0.25	GB 5009.120
富马酸 <sup>b</sup> , g/kg	生湿面	≤ 0.6	GB 5009.157
酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g	熟制花生包、熟制青豆(豌豆)包、熟制芝麻包	≤ 3.0	GB 5009.229
	半固态复合调味包 <sup>c</sup>	≤ 5.0	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	熟制花生包、熟制青豆(豌豆)包、熟制芝麻包	≤ 0.5	GB 5009.227
	半固态复合调味包	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以Pb计), mg/kg	生湿面	≤ 0.19	GB 5009.12
	生湿面(附料包) <sup>d</sup>	≤ 0.48	

注: \*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于面的单独检验,添加酸度调节剂及酸性配料的,此项不适用。

b仅限于添加该食品添加剂的产品检验。

c仅适用于含油型半固态复合调味料包的检测,使用发酵型配料(豆酱、面酱、豆豉、腐乳等)和酸性配料(如食醋、酸度调节剂等)的,此项不适用。

d适用于搭配料包的产品检验(面和各调味料包的混合检验)。

#### 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；外购的调味料包中食品添加剂的使用也应符合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。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

---

Q B

## 编制说明

本标准适用于以生湿面为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、大豆蛋白制品包、粉条（丝）包、葱油酱罐头包、牛肉罐头包、羊肉罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的需经熟制后食用的产品。。根据是否搭配料包可分为生湿面、生湿面（附料包）。

生湿面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加全麦粉、黑小麦粉、红豆粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、黑米粉、玄米粉、大米粉、小米（粉碎）、小米粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、藜麦粉、燕麦粉、青稞粉、小麦胚粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、山楂粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉中的一种或几种】、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、紫薯粉、魔芋粉、魔芋精粉、菊粉、菠菜（榨汁）、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、碳酸钠、碳酸钾、栀子黄、山梨糖醇液、丙二醇、单辛酸甘油酯、富马酸、富马酸一钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉（仅限生湿面条）、丙酸钠、丙酸钙、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、乳酸钠、黄原胶（又名汉生胶）、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、硬脂酰乳酸钙中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条（片）、蒸煮成型（防止粘连，未完全熟制）或不蒸煮成型、冷却（或不冷却）、杀菌（或不杀菌）、刷油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、菜籽油中的一种或几种）（或不刷油）、撒粉（玉米粉）（或不撒粉）而成的非即食生湿面制品。

本品按原料不同，分为普通生湿面（鲜湿面、饺子皮、烩面坯、蒸面用生湿面、热干面用生湿面、炒面用生湿面）和花色生湿面（菠菜面、绿豆面、红豆薏米面、荞麦青稞面、谷类生湿面、蛋类生湿面、小黑面、小金面、多谷杂粮面、果蔬面、果蔬烩面坯、五谷烩面坯）。

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》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提供依据。

本标准中产品以蒸煮工艺进行了加工，但产品未完全熟制，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。

H N

Q B