



413162S-2023



遂平克明面业有限公司企业标准

Q/SPKM 0001S-2023

# 生湿面制品

2023-10-05 发布

2023-10-05 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：周小玲、张振海、李娜。

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）。

本标准自实施之日起代替 Q/SPKM 0001S-2022。

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，添加或不添加食用盐、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、蔬菜（浓缩）汁/浆（菠菜汁/浆、南瓜汁/浆、番茄汁/浆、胡萝卜汁/浆的一种或几种）、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、大豆粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋精粉、鸡全蛋粉、食用植物油（菜籽油、大豆油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【碳酸钠、碳酸钾、丙二醇、丙酸钙、栀子黄、丙酸钠、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、山梨糖醇、山梨糖醇液、醋酸酯淀粉（仅适用于生湿面条）、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠、黄原胶中的一种或几种】，经和面、醒面、压延、成型、冷却、切断、撒粉（或不撒粉）、包装而成的非即食生湿面制品【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、切断、蒸汽蒸制（未完成熟制）（或不蒸汽蒸制）、水煮（未完成熟制）、食用植物调和油淋油或布油处理、打散、冷却、包装而成的非即食蒸制生湿面制品【热干面面条、凉面】；

以及经和面、醒面、压延、成型、一次蒸汽蒸制（未完成熟制）、浸泡、食用植物调和油淋油或布油处理、一次冷却、二次蒸汽蒸制（未完成熟制）、二次冷却、切断、打散、包装而成的非即食蒸制生湿面制品【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 GB2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合GB/T 29343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 蔬菜（浓缩）汁/浆（菠菜汁/浆、南瓜汁/浆、番茄汁/浆、胡萝卜汁/浆应符合GB 17325的规定
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.10 荞麦粉应符合GB/T 35028 的规定。
- 2.1.11 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.13 魔芋精粉应符合GB/T 18104 的规定。
- 2.1.14 鸡全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.15 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定
- 2.1.17 棉籽油应符合 GB/T 1537 和 GB 2716 的规定
- 2.1.18 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定
- 2.1.19 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.21 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.22 丙二醇应符合GB 29216 的规定。
- 2.1.23 丙酸钙应符合GB 25548 的规定。
- 2.1.24 栀子黄应符合GB 7912 的规定
- 2.1.25 丙酸钠应符合GB 25549的规定
- 2.1.26 乳酸钠应符合GB 25537 的规定。
- 2.1.27 磷酸应符合GB 1886.15 的规定。
- 2.1.28 单辛酸甘油酯应符合GB 1886.57 的规定。
- 2.1.29 富马酸一钠应符合GB 1886.88 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 醋酸酯淀粉应符合GB 29925 的规定。
- 2.1.33 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.34 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.35 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.36 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 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	检测方法
----	-----	------

性状	呈产品特有的形状，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	具有该产品应有的有颜色	
气味	具有本产品特有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
滋味	熟制后口尝不粘牙，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 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
丙酸钠 (钙) (以丙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
磷酸盐【以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计】 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
单辛酸甘油酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	SN/T 3930

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

<sup>a</sup> 仅限于添加了该食品添加剂的产品检验。

同一功能的食品添加剂（防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

### 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 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、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、蔬菜（浓缩）汁/浆（菠菜汁/浆、南瓜汁/浆、番茄汁/浆、胡萝卜汁/浆的一种或几种）、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、大豆粉中的一种或几种）、谷朊粉、魔芋精粉、鸡全蛋粉、食用植物油（菜籽油、大豆油、棉籽油、花生油中的一种或几种）、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂【碳酸钠、碳酸钾、丙二醇、丙酸钙、栀子黄、丙酸钠、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、山梨糖醇、山梨糖醇液、醋酸酯淀粉（仅适用于生湿面条）、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠、黄原胶中的一种或几种】，经和面、醒面、压延、成型、冷却、切断、撒粉（或不撒粉）、包装而成的非即食生湿面制品【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、切断、蒸汽蒸制（未完成熟制）（或不蒸汽蒸制）、水煮（未完成熟制）、食用植物调和油淋油或布油处理、打散、冷却、包装而成的非即食蒸制生湿面制品【热干面面条、凉面】；

以及经和面、醒面、压延、成型、一次蒸汽蒸制（未完成熟制）、浸泡、食用植物调和油淋油或布油处理、一次冷却、二次蒸汽蒸制（未完成熟制）、二次冷却、切断、打散、包装而成的非即食蒸制生湿面制品【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。

本标准中热干面面条、湿炒面、凉面，以蒸汽蒸制（或不蒸汽蒸制）、水煮、一次蒸汽蒸制、二次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。

本产品中添加了磷酸等酸度调节剂，影响产品酸度，根据试验所得结果将酸度指标定于  $6.0^{\circ} \text{T}$ 。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。