



410190S-2023



郑州万家食品有限公司企业标准

Q/ZWS 0006S-2023

生湿面制品

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

郑州万家食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州万家食品有限公司提出。

本标准由郑州万家食品有限公司起草。

本标准主要起草人：刘婉、张妙玉、杜万军、李祥。

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。

本标准适用于以玉米粉、荞麦粉、小麦粉的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加玉米淀粉、荞麦粉、食用酒精中的一种或几种，经过配料、和面、挤出成型、老化、包装，加工而成的非即食生湿面制品。

按主要原料不同分为：玉米生湿面、荞麦生湿面、小麦生湿面。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 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 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、口感
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，g/100g ≤	45	GB 5009.3
酸度，mL/10g ≤	5.0	GB 5009.239
铅*（以Pb计），mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

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

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、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以玉米粉、荞麦粉、小麦粉的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加玉米淀粉、荞麦粉、食用酒精中的一种或几种，经过配料、和面、挤出成型、老化、包装，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》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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州万家食品有限公司

H N

Q B