



410374S-2023



周口赢家中润食品有限公司企业标准

Q/ZYS 0002S-2023

生湿面制品

2023-03-04 发布

2023-03-04 实施

周口赢家中润食品有限公司 发布

前 言

本标准由周口赢家中润食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：齐中华。

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为主要原料，添加或不添加黑小麦粉、鸡蛋或全蛋粉、五谷杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、苡麦、荞麦、青稞、玉米、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、大豆粉、大米（经淘洗、浸泡、磨浆）、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、食用盐、大豆油、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠（食用碱）、碳酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨糖醇液、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、磷酸氢二钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、栀子黄、丙二醇、丙酸钙、丙酸钠中的一种或多种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、切制、蒸煮成型（防止粘连，未完全熟制）或不蒸煮成型、杀菌或不杀菌、冷却（或不冷却）、涂抹或不涂抹（大豆油或棕榈油）、包装（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）等工艺加工而成的非即食生湿面制品。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为冷面、热干面、牛筋面、饼丝、生湿面条。

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 黑小麦粉、五谷杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.1 鸡蛋、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.6 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.10食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.11碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.13三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.17单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18海藻酸丙二醇酯应符合 1886.226 的规定。
- 2.1.19磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.20海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.22卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.23栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.24丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.25丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.26丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.27棕榈油应符合 GB/T 15680 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，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，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来异物	

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	≤ 80	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄, g/kg	≤	1.0 (仅适用于添加栀子黄的产品)	GB 5009.149
丙酸钠(钙)(以丙酸计), g/kg	≤	0.25 (仅适用于添加丙酸钙、丙酸钠的产品)	GB 5009.120
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0 (仅适用于添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠的产品)	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

出厂检验项目为: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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑小麦粉、鸡蛋或全蛋粉、五谷杂粮粉（红米、黑米、小米、藜麦、燕麦、高粱、莜麦、荞麦、青稞、玉米、绿豆、红豆、芸豆、豌豆、鹰嘴豆、豇豆、薏米、紫薯、红薯中的一种或几种）、大豆粉、大米（经淘洗、浸泡、磨浆）、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、葛根淀粉、谷朊粉、魔芋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉（西红柿粉）、芹菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、山药粉、食用盐、大豆油、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠（食用碱）、碳酸钾、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、山梨糖醇液、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、磷酸氢二钠、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、栀子黄、丙二醇、丙酸钙、丙酸钠中的一种或多种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、切制、蒸煮成型（防止粘连，未完全熟制）或不蒸煮成型、杀菌或不杀菌、冷却（或不冷却）、涂抹或不涂抹（大豆油或棕榈油）、包装（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）等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，制订本企业标准，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。

周口赢家中润食品有限公司

QB