



412624S-2023



开封市祥符区喜菊食品加工坊企业标准

Q/KXXS 0001S-2023

# 生湿面制品

2023-08-18 发布

2023-08-18 实施

开封市祥符区喜菊食品加工坊 发布

## 前 言

本标准由开封市祥符区喜菊食品加工坊提出。

本标准起草单位：开封市祥符区喜菊食品加工坊。

本标准主要起草人：赵喜菊。

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为主要原料，添加生活饮用水，添加谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、火龙果粉、南瓜粉、土豆粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜汁、菠菜汁、姜汁、火龙果汁、橘子汁中的一种或几种）、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、鸡蛋、食用盐、大豆油、腐乳、酱油、蔗糖、八角、麻椒、碳酸钠、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、黄原胶、栀子黄、磷酸化二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、富马酸、富马酸一钠、单辛酸甘油酯、丙酸、丙酸钠中的一种或几种，经过和面、压延或挤压成型、蒸制（未完全熟制）或煮制（未完全熟制）、冷却、成型、包装而成的非即食生湿面制品。

根据原料不同可分为：炒面、热干面。

## 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 八角、麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.9 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.10 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.11 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.17 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.18 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.19 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.23 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.29 荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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
性状	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品特有香味，无酸败、无异味	
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	≤ 85	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 2.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
富马酸 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 5009.157
丙酸及丙酸钠 (以丙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
单辛酸甘油酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	SN/T 3930
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup> 仅适用于添加相应食品添加剂的产品，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

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 GB2762 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。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、火龙果粉、南瓜粉、土豆粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜汁、菠菜汁、姜汁、火龙果汁、橘子汁中的一种或几种）、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、鸡蛋、食用盐、大豆油、腐乳、酱油、蔗糖、八角、麻椒、碳酸钠、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、黄原胶、栀子黄、磷酸化二淀粉磷酸酯、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、富马酸、富马酸一钠、单辛酸甘油酯、丙酸、丙酸钠、中的一种或几种，经过和面、压延或挤压成型、蒸制（未完全熟制）或煮制（未完全熟制）、冷却、成型、包装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，作为组织生产、质量控制和监督 检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市祥符区喜菊食品加工坊