



412400S-2023

河南国旺食品有限公司企业标准

Q/HGS 0003S-2023

生湿面制品

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

河南国旺食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南国旺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓。

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，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加菠菜粉（汁）、紫薯粉（汁）、胡萝卜粉（汁）、南瓜粉（汁）、火龙果粉（汁）、起酥油中的一种或几种，添加或不添加复配增稠剂（黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、玉米淀粉、魔芋粉）、碳酸钠中的一种或几种，经过搅拌混和、和面、延压、成型、包装、冷冻而成的非即食生湿面制品。

根据产品不同可分为：饺子皮（原味、风味）、馄饨皮（原味、风味）、湿面条（原味、风味）、生湿饼（原味、风味）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2716 的规定。

2.1.2食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3菠菜粉、紫薯粉、胡萝卜粉、南瓜粉、火龙果粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4菠菜（汁）、紫薯（汁）、胡萝卜（汁）、南瓜（汁）、火龙果（汁）应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.5起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。

2.1.6复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.7碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8生产用水应符合 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	条状	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、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	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

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	≤	45.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤	2.0	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.19	GB 5009.12
*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 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分。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，添加生活饮用水、食用盐，添加或不添加菠菜粉（汁）、紫薯粉（汁）、胡萝卜粉（汁）、南瓜粉（汁）、火龙果粉（汁）、起酥油中的一种或几种，添加或不添加复配增稠剂（黄原胶、单, 双甘油脂肪酸酯、卡拉胶、玉米淀粉、魔芋粉）、碳酸钠中的一种或几种，经过搅拌混和、和面、延压、成型、包装、冷冻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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南国旺食品有限公司