



412780S-2023



河南欣御坊食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2023

生湿面制品

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

河南欣御坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南欣御坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范晓峰、付向阳。

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。

本标准适用于非即食生湿面制品：生湿面条、炒面用面条、热干面、拉条用面条、凉面用面条、牛筋面、饼丝。

生湿面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种，经清洗、榨汁等工艺制成）、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、香菇粉、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、分切、成型、包装等工序加工而成。

炒面用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，经和面、熟化、压延、分切、蒸制（未完全熟制）、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、复蒸（未完全熟制）、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

热干面、拉条用面条、凉面用面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、

食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，经和面、熟化、压延、分切、煮制（未完全熟制）、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、蒸制（未完全熟制）、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

牛筋面：以小麦粉、水为主要原料，加入食用盐、碳酸钠、丙酸钙、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，经和面、加热挤压成型（未完全熟制）、分切、泡水、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

饼丝：以小麦粉、水为主要原料，加入食用盐、碳酸钠、丙酸钙、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，经调浆、加热成型（加入大豆油、菜籽油中的一种）（未完全熟制）、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 紫薯粉、蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.11丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.12单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.14黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.16复配水分保持剂、复配防腐剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.17大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油应符合 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	检验方法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，将本品倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，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	≤ 75	GB 5009.3
酸度， ^o T	≤ 4.0	GB 5009.239
铅*(以Pb计)，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
丙酸及其钠盐、钙盐 ^a （以丙酸计），g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
^a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

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 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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于非即食生湿面制品：生湿面条、炒面用面条、热干面、拉条用面条、凉面用面条、牛筋面、饼丝。

生湿面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、食用红薯淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种，经清洗、榨汁等工艺制成）、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、香菇粉、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、分切、成型、包装等工序加工而成。

炒面用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，经和面、熟化、压延、分切、蒸制（未完全熟制）、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、复蒸（未完全熟制）、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

热干面、拉条用面条、凉面用面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，经和面、熟化、压延、分切、煮制（未完全熟制）、冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、蒸制（未完全熟制）、

冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

牛筋面：以小麦粉、水为主要原料，加入食用盐、碳酸钠、丙酸钙、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，经和面、加热挤压成型（未完全熟制）、分切、泡水、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

饼丝：以小麦粉、水为主要原料，加入食用盐、碳酸钠、丙酸钙、黄原胶、栀子黄、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、复配防腐剂【丙酸钠、乳酸钠（溶液）、磷酸、食醋、食用酒精、生活饮用水、食用盐】中的一种或几种，经调浆、加热成型（加入大豆油、菜籽油中的一种）（未完全熟制）、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成。

本标准中所涉及产品在 GB 2760 中分类为 06.03.02.01 生湿面制品。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南欣御坊食品有限公司