



413209S-2024



浙川县洁禾食品有限公司企业标准

Q/XJS 0001S-2024

生湿面制品

2024-12-19 发布

2024-12-19 实施

浙川县洁禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由浙川县洁禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谭建由、王志强。

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：生湿鲜面条、烩面片、饺子皮、馄饨皮。

生湿鲜面条：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成。

烩面片：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、刷油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、包装加工而制成。

饺子皮、馄饨皮：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装而成。

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 绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 蔬菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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	≤ 50	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
丙酸钙 ^a (以丙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
注 2：a 指标仅限于使用该添加剂的产品。

2.4 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、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：生湿鲜面条、烩面片、饺子皮、馄饨皮。

生湿鲜面条：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成。

烩面片：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、刷油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、包装加工而制成。

饺子皮、馄饨皮：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、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、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装而成。

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。

浙川县洁禾食品有限公司