



410072S-2024



范县鑫和食品加工中心企业标准

Q/FXS 0001S-2024

生湿面制品

2024-01-03 发布

2024-01-03 实施

范县鑫和食品加工中心 发布

前 言

本标准由范县鑫和食品加工中心提出并起草。

本标准起草人：陈敬帅。

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，辅以绿豆粉、荞麦粉、紫薯粉、玉米粉、大米粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、胡萝卜粉、菠菜粉、碳酸钠、栀子黄、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）、食用玉米淀粉中的一种或几种，经配料、混合搅拌、压延、成型、蒸制定型（未完全熟制）或不蒸制、包装而成的非即食生湿面制品。

根据添加原料不同可分为：饺子皮、热干面、面条、蒸面条。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 绿豆粉、荞麦粉、紫薯粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463和 GB 2715 的规定。

2.1.5 鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 胡萝卜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716 的规定。

2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536和GB 2716 的规定。

2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534和GB 2716 的规定。

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

2.1.13 生活饮用水应符合 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、片状	取适量试样置于白瓷盘中， 在自然光下观察色泽和杂质， 闻其气味，用温开水漱口， 品尝滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009. 11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009. 12
酸度，ml/10g	≤ 2.0	GB 5009. 239
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
栀子黄 ^a ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009. 149
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加剂该食品添加剂产品的检测。		

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、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，添加生活饮用水、食用盐，辅以绿豆粉、荞麦粉、紫薯粉、玉米粉、大米粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、胡萝卜粉、菠菜粉、碳酸钠、栀子黄、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）、食用玉米淀粉中的一种或几种，经配料、混合搅拌、压延、成型、蒸制定型或不蒸制（未完全熟制）、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，制订了本企业标准，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。

范县鑫和食品加工中心