



410409S-2024



禹州市麦香圆食品厂企业标准

Q/YMS 0001S-2024

生湿面制品

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

禹州市麦香圆食品厂 发布

前 言

本标准由禹州市麦香圆食品厂提出并起草。

本标准起草人：王起龙。

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、生湿绿豆面条、炒面用面条、热干面生湿面、拉条生湿面、凉面生湿面、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、碳酸钠、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成。

生湿绿豆面条：以绿豆粉为主要原料，加入或不加入小麦粉、碳酸钠、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成。

炒面用面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料，和面、醒发、压延、成型、蒸制、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、蒸制或不蒸制、冷却、包装加工而成。

热干面、拉条、凉面生湿面制品：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料，和面、醒发、压延、成型、煮制、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、蒸制或不蒸制、冷却、包装加工而成。

饺子皮、馄饨皮：以小麦粉为主要原料，加入或不加入绿豆粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，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 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.6 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

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

2.1.8 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 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	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光

色泽	具有产品应有的色泽	线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用水煮制后，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味、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	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		

2.4 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

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于非即食生湿面制品：生湿鲜面条、生湿绿豆面条、炒面用面条、热干面生湿面、拉条生湿面、凉面生湿面、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、碳酸钠、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成。

生湿绿豆面条：以绿豆粉为主要原料，加入或不加入小麦粉、碳酸钠、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成。

炒面用面条：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料，和面、醒发、压延、成型、蒸制、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、蒸制或不蒸制、冷却、包装加工而成。

热干面、拉条、凉面生湿面制品：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料，和面、醒发、压延、成型、煮制、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不拌油、蒸制或不蒸制、冷却、包装加工而成。

饺子皮、馄饨皮：以小麦粉为主要原料，加入或不加入绿豆粉、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装而成。

本标准中采用蒸制、煮制工艺产品均未完全熟制，均需熟制后才能食用，故本标准中所有产品均为生湿面制品，产品在 GB 2760 中分类为 06.03.02.01 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，制定本企业标准，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。

禹州市麦香圆食品厂