



411081S-2024



团餐供应链管理（河南）有限公司企业标准

Q/TCHN 0001S-2024

生湿面制品

2024-04-30 发布

2024-04-30 实施

团餐供应链管理（河南）有限公司 发布

前 言

本标准由团餐供应链管理（河南）有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵国强、薛长军。

H N

Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用盐、碳酸钠，生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成的非即食生湿面制品。

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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 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，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用水煮制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
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	≤ 45	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 2.0	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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用盐、碳酸钠，生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工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。

团餐供应链管理（河南）有限公司

H N

Q B