



411362S-2024



河南金麦子食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2024

生湿面制品

2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

河南金麦子食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南金麦子食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：付有、罗恩建。

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、生湿面皮（饺子皮、馄饨皮）、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、食品添加剂（附后）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。

生湿面皮（饺子皮、馄饨皮）：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、食品添加剂（附后）中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、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、食品添加剂（附后）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、食品添加剂（附后）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、食品添加剂（附后）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、食品添加剂（附后）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。

上述产品所用食品添加剂：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】

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 紫薯粉、蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 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。
- 2.1.7 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。
- 2.1.8 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 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, °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
*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。

编制说明

本标准适用于非即食生湿面制品：生湿面条、生湿面皮（饺子皮、馄饨皮）、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、食品添加剂（附后）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。

生湿面皮（饺子皮、馄饨皮）：以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、食品添加剂（附后）中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、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、食品添加剂（附后）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、食品添加剂（附后）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、食品添加剂（附后）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、食品添加剂（附后）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。

上述产品所用食品添加剂：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】

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依据。

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。

H H N N

河南金麦子食品有限公司

Q B