



413252S-2025

新乡市牧野区淘米食品加工厂（个体工商户）企业标准

Q/XTM 0001S-2025

生湿面条

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

新乡市牧野区淘米食品加工厂（个体工商户） 发布

前 言

本标准由新乡市牧野区淘米食品加工厂（个体工商户）提出并起草。

本标准主要起草人：付豪杰。

H N
Q B

生湿面条

1 范围

本标准规定了生湿面条的分类、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，辅以或不辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、豇豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（香蕉粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、红花苗粉、枇杷粉、葡萄粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、切制成型、老化、包装等工艺加工而成的生湿面条（生湿面制品）。

根据辅料不同将产品分为：原味湿面条、朝鲜面、杂粮湿面条、鸡蛋湿面条、果蔬湿面条。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。。

2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.9 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

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

2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.12 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	条状软固态或冷冻固态	取适量试样置于洁净的白

色 泽	具有本品应有的色泽	色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
气 味	具有本品应有的气味, 无异味	
口 感	具有本品特有滋味	
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	≤ 60	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 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
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		
注 2: a 指标仅适用于添加栀子黄的产品。b 指标仅适用于添加山楂粉、苹果粉的产品。		

2.4 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

出厂检验项目包括: 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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以鸡全蛋粉、蛋清粉、鸡蛋（去壳）、谷物杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉、黑米粉、紫米粉、小米粉、青稞粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、红豆粉、薏米粉、豌豆粉、白扁豆粉、红扁豆粉、赤小豆粉、黑豆粉、蚕豆粉、青豆粉、芸豆粉、红薯粉、豇豆粉中的一种或几种）、果蔬粉（香蕉粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、山药粉、南瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、苦瓜粉、苹果粉、山楂粉、蓝莓粉、樱桃粉、沙棘粉、淮山药粉、莲藕粉、土豆粉、竹笋粉、香椿叶粉、香菜粉、紫甘蓝粉、洋葱粉、辣椒粉、芒果粉、樱桃粉、哈密瓜粉、芋头粉、木瓜粉、芝麻叶粉、椰子粉、红花苗粉、枇杷粉、葡萄粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、褐藻酸钠、大豆油、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延、切制成型、老化、包装等工艺加工而成的生湿面条（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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市牧野区淘米食品加工厂（个体工商户）