



413381S-2025



郑州德芙食品有限公司企业标准

Q/ZDFS 0001S-2025

湿面制品

2025-11-27 发布

2025-11-27 实施

郑州德芙食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州德芙食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：罗恩建、任东升。

本标准自发布实施之日起替代Q/ZDFS 0001S-2021，备案号：413228S-2021。

H N

Q B

湿面制品

1 范围

本标准规定了湿面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于湿面制品：炒面用面条、热干面、拉条用面条、凉面用面条、牛筋面、饼丝。

1.1 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、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、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、复蒸、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿面制品。

1.2 热干面、拉条用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、煮制、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、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿面制品。

1.3 凉面用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、煮制、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、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿面制品。

1.4 牛筋面：以小麦粉、水为主要原料，加入荞麦粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、

山药粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经和面、加热挤压成型、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的即食或非即食湿面制品。

1.5 饼丝：以小麦粉、水为主要原料，加入食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经调浆、加热成型（加入大豆油、菜籽油中的一种）、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.19 食品用香料应符合 GB 29938 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，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，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、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
磷酸盐 ^a (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品的检验。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	10 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌/ (/25g)	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中“方便米面制品”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。

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、酸度、菌落总数（仅限即食类产品）、大肠菌群（仅限即食类产品）。无杀菌工艺的产品，验证检验增加项目：菌落总数、大肠菌群，验证检验一天一批次。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于湿面制品：炒面用面条、热干面、拉条用面条、凉面用面条、牛筋面、饼丝。

1.1 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、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、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、复蒸、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿面制品。

1.2 热干面、拉条用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、煮制、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、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿面制品。

1.3 凉面用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、煮制、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、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿面制品。

1.4 牛筋面：以小麦粉、水为主要原料，加入荞麦粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、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）、食品用香精、食品用香料中的一种或几种，经和面、加热挤压成型、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的即食或非即食湿面制品。

1.5 饼丝: 以小麦粉、水为主要原料, 加入食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸(又名冰醋酸)、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)、食品用香精、食品用香料中的一种或几种, 经调浆、加热成型(加入大豆油、菜籽油中的一种)、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食湿面制品。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州德芙食品有限公司

QB