



410159S-2025



鹤壁泽和面粉有限公司企业标准

Q/ZHMF 0002S-2025

# 生湿面

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

鹤壁泽和面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由鹤壁泽和面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚书堂、张亚楠。

H N

Q B

# 生湿面

## 1 范围

本标准规定了生湿面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、藜麦粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、玉米粉、食用玉米淀粉、南瓜粉、紫薯粉、香菇粉、大豆蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液、菠菜（汁、浆、粉）、芹菜（汁、浆、粉）、番茄（汁、浆、粉）、胡萝卜（汁、浆、粉）、西兰花（汁、浆、粉）、火龙果（汁、浆、粉）、三文鱼粉、虾粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、小麦胚芽粉、魔芋粉、蒲公英粉、谷朊粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、黄秋葵粉、桑葚粉、黑木耳粉、猴头菇粉、全麦粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、葛根粉、芡实粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、米胚膳食纤维粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、食品添加剂（丙二醇、醋酸酯淀粉、山梨糖醇和山梨糖醇液、碳酸钾、碳酸钠中的一种或几种）中的一种或几种，经和面、熟化、压延、成型、烘干（或不烘干）、缓酥（或不缓酥）、计量、包装制成的非即食生湿面制品。

## 2 质量要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202、GB/T 21122 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋全粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 菠菜汁（浆）、芹菜汁（浆）、番茄汁（浆）、胡萝卜汁（浆）、西兰花汁（浆）、火龙果汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.10 青稞粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、藜麦粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、紫薯粉、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.11 牛肉粉调味料应符合SB/T 10513的规定。
- 2.1.12 鸡粉调味料应符合SB/T 10415的规定。
- 2.1.13 三文鱼粉、虾粉应符合GB 10136的规定。
- 2.1.14 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.15 小麦胚芽粉应符合LS/T 3210的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.18 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.20 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.21 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.22 菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、西兰花粉、火龙果粉、南瓜粉、蒲公英粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、黄秋葵粉、桑葚粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.23 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715的规定。
- 2.1.24 红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、系列应符合 NY/T 2672的规定。
- 2.1.25 葛根粉、芡实粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020版）的规定。
- 2.1.26 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009年第5号）的规定。
- 2.1.27 抗性糊精应符合 T/GDL 1的规定。
- 2.1.28 海藻糖应符合 GB/T 23529的规定。
- 2.1.29 米胚膳食纤维粉应符合 QB/T 5028的规定。
- 2.1.30 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371的规定。
- 2.1.31 大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.32 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.33 丙二醇应符合GB 29216的规定。
- 2.1.34 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.35 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.36 食用酒精应符合GB 31640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	从样品中随机抽取 20 克产品，放入白瓷盘中，用镊子翻动，在室内自然光下观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味，品其口感。
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
杂质	无肉眼可见的异物	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜	

### 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, %	≤ 30.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨糖醇和山梨糖醇液, g/kg	≤ 30.0	GB 5009.279

注：\*铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 2.4 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。

## 3 检验

出厂检验项目为包括：感官要求、水分含量、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、藜麦粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、玉米粉、食用玉米淀粉、南瓜粉、紫薯粉、香菇粉、大豆蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液、菠菜（汁、浆、粉）、芹菜（汁、浆、粉）、番茄（汁、浆、粉）、胡萝卜（汁、浆、粉）、西兰花（汁、浆、粉）、火龙果（汁、浆、粉）、三文鱼粉、虾粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、小麦胚芽粉、魔芋粉、蒲公英粉、谷朊粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、黄秋葵粉、桑葚粉、黑木耳粉、猴头菇粉、全麦粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、葛根粉、芡实粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、米胚膳食纤维粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、食品添加剂（丙二醇、醋酸酯淀粉、山梨糖醇和山梨糖醇液、碳酸钾、碳酸钠中的一种或几种）中的一种或几种，经和面、熟化、压延、成型、烘干（或不烘干）、缓酥（或不缓酥）、计量、包装制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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

鹤壁泽和面粉有限公司

