



410188S-2025



南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司企业标准

Q/NWDL 0002S-2025

# 生湿面制品

2025-01-13 发布

2025-01-13 实施

南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司 发布

## 前 言

本标准由南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司提出。

本标准起草单位：南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司、南阳市万德隆商贸有限责任公司食品加工分公司、众平检测有限公司。

本标准主要起草人：王献忠、雷龙、朱然、邓瑞瑞、朱志强、郭小娟、王琼华。

本标准适用于：南阳市万德隆商贸有限责任公司遮山分公司、南阳市万德隆商贸有限责任公司食品加工分公司提。

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：生湿鲜面条、烩面片、饺子皮、馄饨皮、牛筋面。

生湿鲜面条：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成。

烩面片：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、和面、压延、成型、刷油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、包装加工而制成。

饺子皮、馄饨皮：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装而成。

牛筋面：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、挤压、成型、冷却、包装而成。

## 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 绿豆粉、大豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 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。

2.1.5 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。
- 2.1.10 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 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	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
丙酸钙 <sup>a</sup> (以丙酸计), g/kg	≤ 0.25	GB 5009.120
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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;		
a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。		

## 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，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

本标准适用于非即食生湿面制品：生湿鲜面条、烩面片、饺子皮、馄饨皮、牛筋面。

生湿鲜面条：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装加工而成。

烩面片：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、和面、压延、成型、刷油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、包装加工而制成。

饺子皮、馄饨皮：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、包装而成。

牛筋面：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、食用玉米淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种，经清洗、榨汁）、蔬菜粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、挤压、成型、冷却、包装而成。

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。