



410073S-2025



南阳宛德福食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0001S-2025

生湿面制品

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

南阳宛德福食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛德福食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:卢新。

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、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加绿豆粉、食用红薯淀粉、蔬菜汁【（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、香菜中的一种）经清洗、榨汁】、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钠、食用盐）中的一种或几种，经混合搅拌，碾轧成型、包装加工而成的非即食湿面制品。

根据配方及工艺不同产品可分为：鲜面条、红薯湿面条、绿豆湿面条、蔬菜味湿面条。

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 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、香菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 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 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 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	条状或片状，粗细或厚薄均匀，长短基本一致	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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
丙酸钙 ^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
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009. 22
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。		

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。

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。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、生活饮用水为主要原料，添加绿豆粉、食用红薯淀粉、蔬菜汁【（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、香菜中的一种）经清洗、榨汁】、食用盐、碳酸钠、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、栀子黄、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钠、食用盐）中的一种或几种，经混合搅拌，碾轧成型、包装加工而成的非即食湿面制品。

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。

南阳宛德福食品科技有限公司

H N

Q B