



411100S-2025



正鲜食品（河南）有限公司企业标准

Q/ZXSH 0001S-2025

# 生湿面制品

2025-04-15 发布

2025-04-15 实施

正鲜食品（河南）有限公司 发布

## 前 言

本标准由正鲜食品(河南)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘宏美。

HN

QB

# 生湿面制品

## 1 范围

本标准规定了生湿面制品分类、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，加入或不加入黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、玉米面、紫薯粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、青稞粉、荞麦粉、食用玉米淀粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、香菜、南瓜、火龙果中的一种，经清洗、榨汁）、香菇粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、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、混合搅拌、和面、压延或挤压、成型、切丝或不切丝、刷油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种）或不刷油、包装等工艺加工而成的非即食生湿面制品。

根据配料及产品性状不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、玉米面、紫薯粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、青稞粉、荞麦粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、香菜、南瓜、火龙果应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 鸡蛋粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。

2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.14 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.16 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。

2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.19 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。

2.1.20 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.21 荞麦粉、黑荞麦粉应符合 GB/T 35028 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	≤ 65	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：\*该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 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，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、酸度。型式检验按国家相关规定执行

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入黑麦粉、全麦粉、荞麦粉、黑荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、玉米面、紫薯粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、青稞粉、荞麦粉、食用玉米淀粉、山药粉、果蔬汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄、香菜、南瓜、火龙果中的一种，经清洗、榨汁）、香菇粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、火龙果粉、鸡蛋粉、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、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、混合搅拌、和面、压延或挤压、成型、切丝或不切丝、刷油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种）或不刷油、包装等工艺加工而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。

正鲜食品(河南)有限公司