



411639S-2025



洛阳胖小虎食品加工有限公司企业标准

Q/LPXH 0001S-2025

湿面制品

2025-05-27 发布

2025-05-27 实施

洛阳胖小虎食品加工有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳胖小虎食品加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：向守虎。

H N

Q B

湿面制品

1 范围

本标准规定了湿面制品的分类、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，添加生活饮用水，辅以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种），经配料、混合搅拌、压延、成型、蒸制定型或不蒸制（未完全熟制）、包装而成的非即食湿面制品。

根据添加原料不同可分为：热干面、面条、蒸面条。

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 大豆油应符合 GB/T 1535和GB 2716 的规定。

2.1.3 菜籽油应符合 GB/T 1536和GB 2716 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534和GB 2716 的规定。

2.1.5 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察色泽和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品尝滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸度, ml/10g	≤ 2.0	GB 5009.239
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。

a 仅适用于添加剂该食品添加剂产品的检测。

2.4 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。

2.5 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量。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为主要原料，添加生活饮用水，辅以食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种），经配料、混合搅拌、压延、成型、蒸制定型或不蒸制（未完全熟制）、包装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，制订了本企业标准，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。

洛阳胖小虎食品加工有限公司

H N

Q B