



411693S-2025



新乡市麦卫食品有限公司企业标准

Q/XMS 0001S-2025

干面皮、冷面

2025-05-30 发布

2025-05-30 实施

新乡市麦卫食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市麦卫食品有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市麦卫食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、介文青。

H N
Q B

干面皮、冷面

1 范围

本标准规定了干面皮、冷面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制干面皮、冷面制品为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、酱腌菜包、豆制品包、卤蛋包、酱卤肉包中的一种或几种），单独包装或组合包装加工而成的非即食干面皮、冷面。

自制干面皮、冷面制品是以小麦粉、全麦粉中的一种为主要原料，加入鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、黑麦粉、高粱粉、大麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、葛根粉、果蔬粉[西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、养心菜粉、香菜粉、茄子粉、蒜薹条、甜菜根粉、西葫芦粉、花菜粉、空心菜粉、白菜粉、生菜粉、油麦菜粉、甘蓝粉、大蒜粉、蒜苗粉、葱粉、洋葱粉、辣椒粉、油豆角粉、苦菊粉、笋瓜粉、佛手瓜粉、芥菜粉、芥兰粉、苋菜粉、叶用甜菜粉、茼蒿粉、茺荻粉、上海青粉、萝卜缨粉、韭黄粉、莲藕粉、笋粉、青花菜粉、蕨菜粉、荠菜粉、马齿菜粉、香椿粉、荆芥粉、菜心粉、柠檬粉、橘子果粉、甜橙粉、雪梨粉、草莓粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉中的一种或几种]、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、黑木耳粉、玛咖粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、甘草粉、人参（人工种植5年以下）粉、灵芝粉、辣木叶粉、槐花粉、怀菊花粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、芝麻、食用盐、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乳酸、食品用香精、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、碳酸钙、碳酸钠、黄原胶、柑橘黄中的一种或几种，再加入生活饮用水，经调粉、挤压成型、加热或不加热、截断、干燥、称量、包装而成非即食干面皮、冷面。

根据添加原料不同、形状不同分为不同产品。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡全蛋粉、蛋黄粉、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 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 黑米粉、黑麦粉、高粱粉、大麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.11 香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 玛咖粉应符合 QB/T 5726 的规定。
- 2.1.13 核桃粉、板栗粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.16 金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、甘草粉、槐花粉、怀菊花粉、人参（人工种植 5 年以下）粉、灵芝粉、应符合《中华人民共和国药典》2025 年版第一部的规定。
- 2.1.17 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.18 绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.19 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.21 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.26 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.27 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.28 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.29 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.30 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.31 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.32 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.33 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.36 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.37 外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。

- 2.1.38 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.39 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.40 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.41 外购卤蛋包应符合 GB/T 23970 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.42 外购酱卤肉包应符合 GB/T 23586 和 GB 2726 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	面皮、冷面为干燥固态，皮、条、线状， 外购调味料包具有其应有的性状	取适量样品，置于洁净干燥的白 色瓷盘中，在自然光下用肉眼观 察色 泽、性状、杂质，嗅其气味， 然后以 温开水漱口，品其滋味和口感。
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
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 ^a ，g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
维生素 B ₁ ^c ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^c ，mg/kg	3~5	GB 5009.85
黄曲霉毒素 B ₁ ，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、仅适用于自制干面皮、冷面制品 c、仅适用于添加该营养强化剂的干面皮、冷面的检验。 其中铅、黄曲霉毒素B ₁ 指标的检验：附调味料包的产品将自制干面皮、冷面制品和调味料包混合后进行检验，未 附调味料包的产品只对自制干面皮、冷面制品进行检验。		

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 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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定,外购调味料包食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定;食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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。型式检验按国家相关规定执行。

HTN

QB

编制说明

本标准适用于以自制干面皮、冷面制品为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、酱腌菜包、豆制品包、卤蛋包、酱卤肉包中的一种或几种），单独包装或组合包装加工而成的非即食干面皮、冷面。

自制干面皮、冷面制品是以小麦粉、全麦粉中的一种为主要原料，加入鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、黑麦粉、高粱粉、大麦粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、葛根粉、果蔬粉[西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、养心菜粉、香菜粉、茄子粉、蒜薹条、甜菜根粉、西葫芦粉、花菜粉、空心菜粉、白菜粉、生菜粉、油麦菜粉、甘蓝粉、大蒜粉、蒜苗粉、葱粉、洋葱粉、辣椒粉、油豆角粉、苦菊粉、笋瓜粉、佛手瓜粉、芥菜粉、芥兰粉、苋菜粉、叶用甜菜粉、茼蒿粉、茺荬粉、上海青粉、萝卜缨粉、韭黄粉、莲藕粉、笋粉、青花菜粉、蕨菜粉、荠菜粉、马齿菜粉、香椿粉、荆芥粉、菜心粉、柠檬粉、橘子果粉、甜橙粉、雪梨粉、草莓粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉中的一种或几种]、香菇粉、猴头菇粉、平菇粉、黑木耳粉、玛咖粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、金银花粉、罗汉果粉、胖大海粉、桑叶粉、甘草粉、人参（人工种植5年以下）粉、灵芝粉、辣木叶粉、槐花粉、怀菊花粉、绿茶粉、红茶粉、乌龙茶粉、白茶粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、芝麻、食用盐、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、乳酸、食品用香精、维生素B₁（盐酸硫胺素）、维生素B₂（核黄素）、碳酸钙、碳酸钠、黄原胶、柑橘黄中的一种或几种，再加入生活饮用水，经调粉、挤压成型、加热或不加热、截断、干燥、称量、包装而成非即食干面皮、冷面。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》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依据。

本产品 in GB 2760 中的类别为：06.03.02（小麦粉制品）。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡市麦卫食品有限公司