



411763S-2025



洛阳高鲜生农副产品有限公司企业标准

Q/LYGX 0001S-2025

湿面制品

2025-06-10 发布

2025-06-10 实施

洛阳高鲜生农副产品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳高鲜生农副产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张现坤、高向飞。

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，加入饮用水、食用玉米淀粉、鸡蛋粉、鸡蛋液、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、和面、压延、成型、蒸制定型（未完全熟制）或不蒸制、包装而成的非即食湿面制品。

产品根据原辅料和工艺不同分为：饺子皮、馄饨皮、面条，烩面片、蒸面条、热干面。

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 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 鸡蛋粉、鸡蛋液、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.7 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	具有产品应有性状	从样品中随机取出一包，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后品其滋味。
色泽	具有产品应有色泽	
气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、无异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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	≤ 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:*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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

出厂检验项目为: 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为主要原料，加入饮用水、食用玉米淀粉、鸡蛋粉、鸡蛋液、鸡蛋（鸡蛋经清洗、打液）、食用盐、碳酸钠、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、和面、压延、成型、蒸制定型（未完全熟制）或不蒸制、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，制订本企业标准做为组织生产、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。

洛阳高鲜生农副产品有限公司

H N

Q B