



411869S-2025



邓州市渝茹宇商贸有限公司企业标准

Q/DYRY 0001S-2025

生湿面制品

2025-06-20 发布

2025-06-20 实施

邓州市渝茹宇商贸有限公司 发布

前 言

本标准由邓州市渝茹宇商贸有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖前均。

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、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、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、甜菜根粉、胡萝卜粉、芹菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）、食用盐中的一种或几种，辅以或不辅以丙酸钙、单辛酸甘油酯、碳酸钠、富马酸、六偏磷酸钠中的一种或几种，经配料、和面、压延成型、切分或不切分、撒或不撒玉米粉、油布处理或不油布处理、包装而成的非即食生湿面制品。

根据添加原料不同可分为：生湿面条、蔬菜生湿面条、生湿面片、蔬菜生湿面片、生湿板面、蔬菜生湿板面、生湿扯面面片、双色生湿扯面面片、蔬菜生湿扯面面片、烩面面片。

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 蔬菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461和GB 2721 的规定。
- 2.1.5 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.6 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 富马酸应符合 GB 25546 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.11 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	片状、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 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 ≤	6. 0	GB 5009. 239
丙酸钙 ^a (以丙酸钙计), g/kg ≤	0. 25	GB 5009. 120
单辛酸甘油酯 ^a , g/kg ≤	1. 0	GB 5009. 293
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
富马酸 ^a , g/kg ≤	0. 6	GB 5009. 157
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、蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、甜菜根粉、胡萝卜粉、芹菜粉、南瓜粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种）、食用盐中的一种或几种，辅以或不辅以丙酸钙、单辛酸甘油酯、碳酸钠、富马酸、六偏磷酸钠中的一种或几种，经配料、和面、压延成型、切分或不切分、撒或不撒玉米粉、油布处理或不油布处理、包装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。

邓州市渝茹宇商贸有限公司