



411723S-2025



台前县麦香面食食品制造坊企业标准

Q/TMX 0001S-2025

湿面制品

2025-06-04 发布

2025-06-04 实施

台前县麦香面食食品制造坊 发布

前 言

本标准由台前县麦香面食食品制造坊提出并起草。

本标准主要起草人：张飞。

H N
Q B

湿面制品

1 范围

本标准规定了湿面制品的产品分类、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，添加饮用水，添加或不添加大豆油、花生油、菜籽油、起酥油、猪油、食用盐、白砂糖、味精、黑芝麻，经配料、和面、成型、烘烤、抹或不抹油脂及其制品（大豆油、花生油、菜籽油、起酥油、猪油中的一种或几种）、冷却、包装等工艺加工而成的非即食湿面制品。

依据配料或形状不同，产品可分为：筋饼、烙馍、卷饼等。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.3 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 起酥油应符合 GB/T 38069 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 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
色泽	具有产品应有的色泽	取50g样品置于洁净的 白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽、状态； 按标示的使用方法熟制后，闻其气味，品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	呈该产品应有的状态，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)	≤ 75.0	GB 5009.3

*铅(以 Pb 计) / (mg/kg)	≤	0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计) / (g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； ^a 仅适用于添加油脂及其制品的产品。			

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

食品生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、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，添加饮用水，添加或不添加大豆油、花生油、菜籽油、起酥油、猪油、食用盐、白砂糖、味精、黑芝麻，经配料、和面、成型、烘烤、抹或不抹油脂及其制品（大豆油、花生油、菜籽油、起酥油、猪油中的一种或几种）、冷却、包装等工艺加工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，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。

台前县麦香面食食品制造坊

H N
Q B