



411744S-2025

许昌市东城区味乐食品加工厂企业标准

Q/XDWS 0001S-2025

生湿面制品

2025-06-09 发布

2025-06-09 实施

许昌市东城区味乐食品加工厂 发布

前 言

本标准由许昌市东城区味乐食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：张德昌。

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,添加或不添加食用盐、鲜鸡蛋(鸡蛋经清洗、打蛋)或蛋黄粉、果蔬粉/浆/汁【芫荽、菠菜、胡萝卜、番茄(西红柿)、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物杂粮粉(黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种)、食用菌粉(香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种)、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、人参粉(人参人工种植5年及5年以下)、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种,添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种,经搅拌、和面、延压、成型、分切或不分切、涂抹或不涂抹食用植物油(大豆油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、包装而成的非即食生湿面制品。

根据产品不同可分为:饺子皮(原味、风味)、馄饨皮(原味、风味)、湿面条(原味、风味)、烩面坯(原味、风味)。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.6 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.8 黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、应符合 GB/T 29602 的规定。

- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）应符合 GB/T 29602 的规定，其原料用人参应符合人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.12 黄精粉、茯苓粉、党参粉、铁皮石斛粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.19 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.20 生产用水应符合 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、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
酸度, mL/10g	≤ 2.0	GB 5009.229
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.19	GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149

*铅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 规定。

2.5 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。

H H N

Q B

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,添加或不添加食用盐、鲜鸡蛋(鸡蛋经清洗、打蛋)或蛋黄粉、果蔬粉/浆/汁【芫荽、菠菜、胡萝卜、番茄(西红柿)、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物杂粮粉(黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种)、食用菌粉(香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种)、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、茯苓粉、人参粉(人参人工种植5年及5年以下)、党参粉、铁皮石斛粉、葛根粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种,添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种,经搅拌、和面、延压、成型、分切或不分切、涂抹或不涂抹食用植物油(大豆油、葵花籽油、菜籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、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,制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

许昌市东城区味乐食品加工厂