



412010S-2025



河南老嘉味食品科技有限公司企业标准

Q/HLJW 0001S-2025

生湿面条

2025-07-01 发布

2025-07-01 实施

河南老嘉味食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南老嘉味食品科技有限公司起草并提出。
本标准主要起草人：郭卫东。

H N

Q B

生湿面条

1 范围

本标准规定了生湿面条的要求、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，添加绿豆粉、大豆粉、青豆粉、黑豆粉、玉米粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、魔芋粉、山药粉、谷朊粉、食用盐、食用酒精、碳酸钠、碳酸钾、丙二醇、山梨糖醇液中的一种或几种，经调粉、和面、压延、成型、晾置、真空包装而成的非即食生湿面条。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉、大豆粉、青豆粉、黑豆粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB/T 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.12 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.13 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.14 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自

色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	然光下观察色泽、性状、杂质，闻其 气味，用温开水漱口后品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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，%	20-40	GB 5009.3
酸度，°T ≤	1.5	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
丙二醇 ^a ，g/kg ≤	1.5	GB 5009.191
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。		

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 食品生产加工过程卫生要求

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

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，添加生活饮用水，添加绿豆粉、大豆粉、青豆粉、黑豆粉、玉米粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、魔芋粉、山药粉、谷朊粉、食用盐、食用酒精、碳酸钠、碳酸钾、丙二醇、山梨糖醇液中的一种或几种，经调粉、和面、压延、成型、晾置、真空包装而成的非即食生湿面条。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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

H N

河南老嘉味食品科技有限公司

Q B