



412244S-2025



河南大张实业有限公司企业标准

Q/DZSY 0001S-2025

湿面制品

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南大张实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南大张实业有限公司提出并起草。

本标准起草人：王森浩、李思、苗育峰、叶新悦。

本标准自发布实施日替代 Q/DZSY 0001S-2022（备案号 411057S-2022）。

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主要原料，加入或不加入五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、黑芝麻粉、食用玉米淀粉、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种）、白芝麻、黑芝麻、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋液、食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、柑橘黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延（或挤压）、成型、煮制或不煮制（未完全熟制）、拌油或不拌油、包装加工而成的非即食湿面制品。

根据原辅料及形状不同分为：湿面条、烩面片、贝壳面、湿面胚、饺子皮、馄饨皮、麻叶皮、蔬菜面条、鸡蛋面条、花色面条、红薯面条、绿豆面条、凉面、热干面、牛筋面。

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 绿豆粉、大豆粉、玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、红薯粉、黑米粉、高粱粉、黑豆粉、黑麦粉、小米粉、大黄米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 白芝麻、黑芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 鸡蛋粉、鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.11 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.13 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

2.1.14 黑芝麻粉应符合 GB/T 15691 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	具有该产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的气味、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	≤ 40.0	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉主要原料，加入或不加入五谷杂粮粉【玉米粉（面）、燕麦粉、高粱粉、小麦胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、大豆粉、绿豆粉、荞麦粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、全麦粉、大米粉、糯米粉、小米粉、大黄米粉、黑米粉、黑麦粉、黑豆粉、黑麦麸粉中的一种或几种】、黑芝麻粉、食用玉米淀粉、果蔬汁（胡萝卜、菠菜、火龙果、番茄、南瓜、紫薯、芹菜、紫甘蓝经清洗、粉碎、榨汁）、果蔬粉（菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黑桑葚粉、甜菜根粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、马蹄粉、山药粉中的一种）、白芝麻、黑芝麻、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、鸡蛋粉、鸡蛋液、食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、柑橘黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延（或挤压）、成型、煮制或不煮制（未完全熟制）、拌油或不拌油、包装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，制订本企业标准，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。

河南大张实业有限公司