

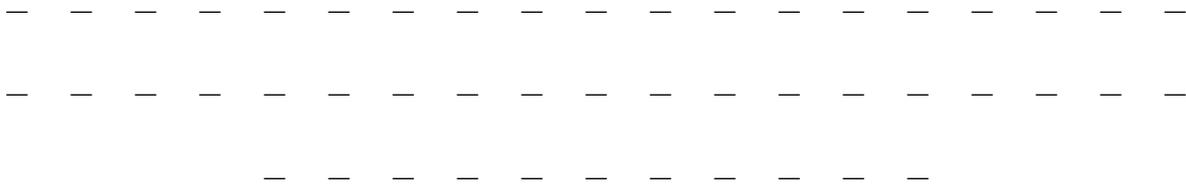


412707S-2025

河 南 骏 腾 宏 食 品 有 限

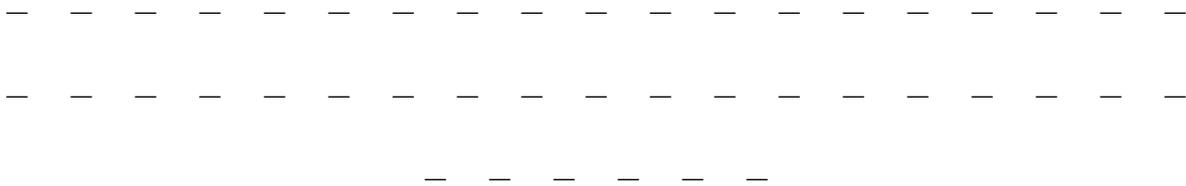
公 司 企 业 标 准

Q / J H T 0 0 0 1 S - 2 0 2 5



# 生 干 面 制 品

2 0 2 5 - 0 9 - 1 1 发 布  
2 0 2 5 - 0 9 - 1 1 实 施



河 南 骏 腾 宏 食 品 有 限 公 司  
发 布

# 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本标准中的感官要求、水分、酸度指标根据产品特征及配料制定；污染物指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其中铅指标严于GB 2762的规定；食品添加剂依据GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》进行制定；真菌毒素限量根据GB 2761《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定；致病菌限量指标依据GB 29921《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》的规定进行制定。

本文件由河南骏腾宏食品有限公司提出。

本文件由河南骏腾宏食品有限公司负责起草。

本文件主要起草人：赵飞、孙璐璐（夏邑县产品质量检验检测中心）。

# 生干面制品

## 1 范围

本标准规定了生干面制品的产品分类、技术要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输及贮存。

本标准适用于以生干面为原料，搭配或不搭配外购料包（调味粉包/固态复合调味料、调味酱包/半固态复合调味料、调味汁包/液态复合调味料、风味芝麻酱包、花生酱包、调味油包、脱水蔬菜包、花生包、黄豆包、食醋包、肉包、方便菜肴包、紫菜虾米包中的一种或几种），经过组合（或不组合）、包装而成的非即食生干面制品。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1535 大豆油
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.19 食品中有机氯农药多组分残留量的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋 干法复合、挤出复合
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
- NY/T 891 绿色食品 大麦及大麦粉
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉
- GB/T 35028 荞麦粉
- JJF1070 定量包装商品计量检验规则
- 国家市场监督管理总局【2023】第 70 号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 产品分类与定义

#### 3.1 生干面制品分类

根据是否搭配料包，产品可分为：面饼（面块）、面片（叶）、面饼（面块）（附料包）、面片（叶）（附料包）。

#### 3.2 生干面定义

生干面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、若麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、蛹虫草（虫草花）粉、魔芋粉、虾仁粉、鸡内金粉、植物粉【丁香、小茴香、马齿苋、玉竹、甘草、白芷、芡实、枣、金银花、姜、枸杞子、栀子、茯苓、桑叶、荷叶、莲子、高良姜、淡竹叶、黄精、紫苏、葛根、槐花、蒲公英、菊粉、玛咖粉、人参（人工种植5年及5年以下）、乌药叶、辣木叶、沙棘叶、大麦苗、小麦苗、枇杷叶、明日叶、党参、铁皮石斛、西洋参、黄芪、天麻、杜仲叶中的一种或几种】、大豆膳食纤维粉、小麦纤维、燕麦纤维、玉米纤维、柑橘纤维、苹果纤维、香蕉纤维、甘蔗纤维、马铃薯纤维、豌豆纤维、芹菜纤维、聚葡萄糖、低聚异麦芽糖中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、成型、截断、整形或不整形、干燥、包装加工而成的非即食生干面【面饼（面块）、面片（叶）】。

### 4 技术要求

#### 4.1 原辅料

应符合相应的安全标准和有关公告的规定。

#### 4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标
色 泽	产品特有的色泽，色泽均匀。
滋味和气味	具有该产品应有的气味和滋味，无异味。
组织形态	产品应有的形状
杂 质	无正常视力可见外来杂质

#### 4.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标
水分/(g/100 g)	≤ 25.0
酸度/(ml/10 g)	≤ 6.0
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18
黄曲霉毒素 B1/(μg/kg)	≤ 20
注：黄曲霉毒素 B1 仅限于含玉米粉的产品。	

#### 4.4 微生物指标

致病菌限量应符合GB 9921的规定。

#### 4.5 污染物限量和真菌毒素限量

4.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.6 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》规定。

#### 4.7 食品添加剂

4.7.1 食品添加剂质量应符合相应的标准或有关规定。

4.7.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及国家关于食品添加剂公告的规定。

#### 4.8 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

### 5 检验方法

#### 5.1 感官检验

取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光线下观察色泽和状态,闻其气味,用温开水漱口后品其滋味。

#### 5.2 理化检验

##### 5.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

##### 5.2.2 酸度

按GB 5009.239规定的方法测定。

##### 5.2.3 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

##### 5.2.4 黄曲霉毒素 B1

按GB 5009.22规定的方法测定。

### 5.3 净含量

按JJF 1070 规定的方法进行测定。

## 6 检验规则

### 6.1 组批

同一配料、同一批次、同一条生产线生产的包装完好的同一种的产品为一组批。

### 6.2 抽样

在企业的成品库，从同一规格、同一批次的合格产品中随机抽取样品。抽样基数不少于 200 个包装（或不少于 50 kg），抽样数量为 20 个包装（或不少于 2 kg）。样品分成 2 份，1 份检验，1 份备查。

### 6.3 检验分类

#### 6.3.1 出厂检验

##### 6.3.1.1 检验项目

感官指标、水分、酸度、净含量。

##### 6.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 6.3.2 型式检验

6.3.2.1 正常生产每半年进行一次，有下列情况之一时应亦进行：

- 新产品投产期；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年以上，再恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出进行型式检验要求时。

6.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

### 6.4 判定规则

6.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

6.4.2 检验项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批次产品中加倍抽样复检，以复检结果为准。若复检项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 7 标志、包装、运输与贮存

### 7.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

## 7.2 包装

产品内包装袋，应符合GB/T 10004的规定，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

## 7.3 运输

运输工具应清洁卫生，产品在贮运过程中应避免日晒雨淋，禁止与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装，搬运中轻拿轻放，保持包装完整。

## 7.4 贮存

库房应保持通风干燥，不得与有毒、有害、有异味、易腐蚀的物品同时贮存。产品应离地、离墙存放。

## 7.5 销售

产品应在清洁、卫生的环境中销售。

---