



412797S-2025



河南倍食荟食品科技有限公司企业标准

Q/HBSH 0002S-2025

湿面制品

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

河南倍食荟食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南倍食荟食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：毛俊峰。

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为主要原料，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、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（蒸制）或不煮制（蒸制）（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、炒面用面条、拉条用面条、蒸面用面条。

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 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, 熟制后, 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、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（蒸制）或不煮制（蒸制）（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。

河南倍食荟食品科技有限公司

QB