



411661S-2026



通许县增亮食品店企业标准

Q/TZL 0001S-2026

# 熟制面制品

2026-06-16 发布

2026-06-16 实施

通许县增亮食品店 发布

## 前 言

本标准由通许县增亮食品店提出。

本标准起草单位：通许县增亮食品店。

本标准主要起草人：陈增亮。

H N

Q B

# 熟制面制品

## 1 范围

本标准规定了熟制面制品的要求、分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加全麦粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、大豆粉、绿豆粉、食用淀粉、果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、芥菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜中的一种或几种）、鸡蛋、芝麻、食用盐、味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、起酥油、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸中的几种为原料，添加或不添加碳酸钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、淀粉中的一种或几种）、食糖中的一种或几种，经预处理、和面、成型、烤制、切块或切丝、包装加工制成的熟制面制品（在 GB 2760 中的产品类别为 06.03 小麦粉制品）。

产品根据用途分为泡馍、烩馍、饼丝。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 全麦粉应符合LS/T 3244的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。

2.1.5 高粱粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、大豆粉、绿豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.6 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.7 果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉）应清洁、无污染，并符合GB 2762、GB 2763的规定。

2.1.8 新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、芥菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜）应新鲜、无腐烂、无变质、无虫蛀，并符合GB 2762、GB2763的规定。

2.1.9 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.10 芝麻应符合GB 19300的规定。

2.1.11 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.12 白砂糖应符合GB/T 317的规定。

2.1.13 味精应符合GB 2720的规定。

2.1.14 大豆油应符合GB/T 1535和 GB 2716的规定。

2.1.15 菜籽油应符合GB/T 1536和 GB 2716的规定。

2.1.16 花生油应符合GB/T 1534和 GB 2716的规定。

2.1.17 起酥油应符合GB/T 38069的规定。

2.1.18 复配膨松剂应符合 GB 1886.245的规定。

2.1.19 食糖应符合GB 13104的规定

## 2.2 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	取适量样品置于洁净的白瓷盘中，自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见杂质	

## 2.3 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	≤ 30.0	GB 5009.3
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
磷酸盐[以磷酸根(PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> )计] <sup>a</sup> , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于配料中添加磷酸盐食品添加剂的产品检测。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	≤150				GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值（三级采样方案）或最高安全限量值（二级采样方案）；M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按 JJF 1070 规定的方法测定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 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、水分、净含量及允许短缺量。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、生活饮用水为主要原料，添加全麦粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、玉米粉、小米粉、大米粉、大豆粉、绿豆粉、食用淀粉、果蔬粉（南瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、山药粉、黄瓜粉、西兰花粉、甜菜根粉、火龙果粉中的一种或几种）、新鲜蔬菜（葱、菠菜、芹菜、胡萝卜、芥菜、苦瓜、西红柿、黄瓜、生菜、冬瓜中的一种或几种）、鸡蛋、芝麻、食用盐、味精、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、起酥油、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸中的几种为原料，添加或不添加碳酸钠、酒石酸氢钾、磷酸氢钙、淀粉中的一种或几种）、食糖中的一种或几种，经预处理、和面、成型、烤制、切块或切丝、包装加工制成的熟制面制品（在 GB 2760 中的产品类别为 06.03 小麦粉制品）。本标准根据《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，制定本企业标准，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。

通许县增亮食品店

QB