



412010S-2026



新乡闫阿婆食品有限公司企业标准

Q/XYAP 0006S-2026

生湿面制品

2026-07-14 发布

2026-07-14 实施

新乡闫阿婆食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡闫阿婆食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：谢迪。

本标准自发布实施日起替代Q/XYAP 0006S-2026(备案号：411226S-2026)。

H N
Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、生产用水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、果蔬粉/浆/汁、紫菜（粉碎）、鸡蛋全粉、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、黑芝麻、黑芝麻碎或粉、白芝麻、白芝麻碎或粉、大豆油、碳酸钠、食用酒精、黄原胶、食用香精、食品用香料、醋酸酯淀粉、磷酸化二淀粉磷酸酯、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、富马酸一钠、可得然胶、栀子黄中的一种或几种，经配料、挤压成型、抹或不抹食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、分切、包装而成的非即食生湿面制品。

根据所用工艺与原料不同可分为：凉面、热干面、碱水面、拉条、刀削面、黑芝麻面、窝子面、重庆小面、牛肉面、鸡蛋面、烤冷面、朝鲜面。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.5 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.8 果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.9 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 紫菜应符合 GB 19643 的规定。

2.1.11 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 黑芝麻、黑芝麻碎或粉、白芝麻、白芝麻碎或粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油）应符合 GB 2716 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

- 2.1.15 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.16 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.17 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.18 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.19 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.20 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.21 丙酸应符合 GB 1886.210 的规定。
- 2.1.22 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.23 丙酸钙应符合 GB 1886.356 的规定。
- 2.1.24 富马酸一钠应符合 GB 1886.88 的规定。
- 2.1.25 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.26 栀子黄应符合 GB 7912 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	具有本品应有的性状	取 1 袋样品，置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，把所取样品经煮制后，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气味、滋味	具有本品应有的气味、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 ≤	65	GB 5009.3
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
丙酸及其钠盐、钙盐 ^a （以丙酸计），g/kg ≤	0.25	GB 5009.120
栀子黄 ^a （以栀子黄计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.149
注：*该项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

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

出厂检验项目为：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、生产用水为主要原料，添加或不添加食用盐、谷朊粉、食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、果蔬粉/浆/汁、紫菜（粉碎）、鸡蛋全粉、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）、黑芝麻、黑芝麻碎或粉、白芝麻、白芝麻碎或粉、大豆油、碳酸钠、食用酒精、黄原胶、食用香精、食品用香料、醋酸酯淀粉、磷酸化二淀粉磷酸酯、丙酸、丙酸钠、丙酸钙、富马酸一钠、可得然胶、栀子黄中的一种或几种，经配料、挤压成型、抹或不抹食用植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、分切、包装而成的非即食生湿面制品。

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，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。

新乡闫阿婆食品有限公司