

Q/JDL 0001S-2026



漯河市劲道郎食品科技有限公司企业标准

Q/JDL 0001S-2026

生湿面制品

2026-07-28 发布

2026-07-28 实施

漯河市劲道郎食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由漯河市劲道郎食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈山鹏。

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、生活饮用水为主要原料，添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、鸭蛋（经清洗、打蛋）、食用淀粉、黄豆（经粉碎）、黑豆（经粉碎）、豇豆（经粉碎）、绿豆（经粉碎）、红豆（经粉碎）、白豆（经粉碎）、谷朊粉、蛋黄粉、黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、红豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、小米粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、魔芋精粉、魔芋粉、红枣粉、火龙果粉、香菇粉、黑木耳粉、碳酸钠、碳酸钾、食用盐、栀子黄中的一种或多种，经配料、和面、醒发、压延、成型、脱水或不脱水、杀菌、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）的非即食生湿面制品。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 鸡蛋、鸭蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 豇豆应符合 NY/T 965 和 GB 2715 的规定。

2.1.8 红豆、白豆应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.10 黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 高粱粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.14 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、红枣粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.16 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.18 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.20 香菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.21 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.22 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.24 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.25 食用酒精应符合 GB 31640 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	具有产品应有的形态，外形完整，结构均匀	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有原料应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味； 煮熟后口感不粘，不牙碜	
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	20-40	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄，g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加栀子黄的产品）	GB 5009.149
注：* 铅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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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。兽药残留限量应符合 GB 31650 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、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加鸡蛋（经清洗、打蛋）、鸭蛋（经清洗、打蛋）、食用淀粉、黄豆（经粉碎）、黑豆（经粉碎）、豇豆（经粉碎）、绿豆（经粉碎）、红豆（经粉碎）、白豆（经粉碎）、谷朊粉、蛋黄粉、黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、红豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、小米粉、菠菜粉、芹菜粉、西红柿粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、魔芋精粉、魔芋粉、红枣粉、火龙果粉、香菇粉、黑木耳粉、碳酸钠、碳酸钾、食用盐、栀子黄中的一种或多种，经配料、和面、醒发、压延、成型、脱水或不脱水、杀菌、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）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》的有关规定制订本企业标准，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。

漯河市劲道郎食品科技有限公司