



413054S-2018



固始陈绍友面业有限公司企业标准

Q/GCM 0001S-2018

---

# 湿面条

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

---

固始陈绍友面业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由固始陈绍友面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:赵新山、陈绍友。

H N

Q B

# 湿面条

## 1 范围

本标准规定了湿面条的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、碳酸钠、蔬菜汁（白菜、番茄、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝中的一种经清洗、榨汁、过滤）中的几种，经和面、压面、成型、截断、煮烫或不煮烫、拌油（大豆油或菜籽油）或不拌油、包装加工而成的非即食湿面条。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.5 白菜、番茄、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.6 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.7 菜籽油应符合GB/T 1536和GB 2716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	条状	取样品1份，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其性状、色泽、杂质，样品经熟制后，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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，%	≤ 50	GB 5009.3

酸度, mL/10g	≤	8.0	GB 5009.239
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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

湿面条是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、碳酸钠、蔬菜汁（白菜、番茄、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝中的一种经清洗、榨汁、过滤）中的几种，经和面、压面、成型、截断、煮烫或不煮烫、拌油（大豆油或菜籽油）或不拌油、包装加工而成的非即食湿面条。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，参照相关标准制订本企业标准，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。

固始陈绍友面业有限公司

Q B