



413088S-2018



河南麦见香食品科技有限公司企业标准

Q/HMS 0001S-2018

---

# 湿制面制品

2018-10-08 发布

2018-10-08 实施

---

河南麦见香食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南麦见香食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张香馥、庞晓东、姚利鹏、郭玉阁。

H N

Q B

# 湿制面制品

## 1 范围

本标准规定了湿制面制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以适量食用盐添加或不添加全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、食用酒精，辅料以全麦粉、小米（粉碎）、荞麦（粉碎）、燕麦粉、玉米粉、黑米（粉碎）、苡麦粉、山药粉、绿豆（粉碎）、红小豆（粉碎）、豌豆（粉碎）、脱水菠菜（粉碎）、脱水胡萝卜（粉碎）、添加或不添加食品添加剂（醋酸酯淀粉、碳酸钠、磷脂、碳酸钾、栀子黄、黄原胶、瓜尔胶、山梨糖醇液、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚丙烯酸钠、丙二醇），加适量水调制、和面、熟化、压延、切条、干燥不干燥，紫外杀菌、成型、包装而成的非即食湿制面制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 LS/T 3202 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.6 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.7 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。

2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.9 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.11 食用酒精应符合 GB 10343 的规定。

2.1.12 绿豆应符合 GB 2715 和 GB/T 10462 的规定。

2.1.13 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.14 小米应符合 GB 2715 和 GB/T 11766 的规定。

2.1.15 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。

2.1.16 三聚磷酸钠生产用水应符合 GB 25566 的规定。

2.1.17 碳酸钾生产用水应符合 GB 25588 的规定。

2.1.18 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

- 2.1.19 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.20 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.21 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.22 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.23 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.24 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.25 脱水胡萝卜生产用水应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.26 脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.27 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.28 苡麦粉应符合 GB/T13360 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 荞麦应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.32 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.33 红小豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.34 豌豆应符合 GB/T10460 的规定。
- 2.1.35 丙二醇应符合 GB29216 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	方型或圆型		从样品中取出 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	普通型湿面制品、燕麦湿面制品、山药湿面制品、苡麦湿面制品、玉米湿面制品、小米湿面制品、全麦湿面制品	浅黄色或黄色	
	黑米湿面制品、荞麦湿面制品	灰褐色或黑色	
	菠菜湿面制品、绿豆湿面制品、豌豆湿面制品	绿色	
	胡萝卜湿面、红小豆湿面	浅红色或红色	

气、滋味	具有原料特有的气、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, g/100g ≤	40.0	GB 5009.3
灰分, g/100g ≤	5.0	GB 5009.4
酸度, ° T ≤	4.0	GB 5009.239
*总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.4	GB 5009.11
铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.2	GB 5009.12
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg ≤	1.0	GB 5009.149
*总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。		
<sup>a</sup> 仅适用于添加栀子黄的产品。		

### 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国家相关规定及公告。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

湿制面制品是以小麦粉为主要原料，辅以适量食用盐添加或不添加全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、食用酒精，辅料以全麦粉、小米（粉碎）、荞麦（粉碎）、燕麦粉、玉米粉、黑米（粉碎）、莜麦粉、山药粉、绿豆（粉碎）、红小豆（粉碎）、豌豆（粉碎）、脱水菠菜（粉碎）、脱水胡萝卜（粉碎）、添加或不添加食品添加剂（醋酸酯淀粉、碳酸钠、磷脂、碳酸钾、栀子黄、黄原胶、瓜尔胶、山梨糖醇液、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚丙烯酸钠、丙二醇），加适量水调制、和面、熟化、压延、切条、干燥不干燥，紫外杀菌、成型、包装而成的非即食湿制面制品。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，参照相关国家标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准总砷指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南麦见香食品科技有限公司