



410205S-2019



长葛市天成寨食品厂企业标准

Q/TCZ 0001S-2019

湿面制品

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

长葛市天成寨食品厂 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由长葛市天成寨食品厂提出。

本标准起草单位：长葛市天成寨食品厂。

本标准主要起草人：张科举。

H N

Q B

湿面制品

1 范围

本标准规定了湿面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、玉米（磨粉）或玉米粉中的一种或两种为主要原料，添加荞麦粉、黄豆粉、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉）、紫薯粉、食用玉米淀粉中的一种，再添加水、鲜鸡蛋或鲜鸭蛋、食用盐、富马酸一钠、可得然胶、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、复配水分保持剂（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠中的三种或三种以上）、食用酒精中的两种或两种以上为辅料，经清洗、去皮、磨粉、和面、压延（挤压）、成型、切断、晾晒或不晾晒、包装等工序而成的不完全熟制的非即食面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 玉米应符合GB 1353 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1的规定。
- 2.1.4 富马酸一钠应符合GB 1886.88的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.7 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.8 冲调谷物制品应符合GB 19640的规定。
- 2.1.10 可得然胶应符合 GB 28304的规定。
- 2.1.11 碳酸钾应符合 GB 25588的规定。
- 2.1.12 复配水分保持剂应符合 GB 26687的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB 31637的规定。
- 2.1.14 食用酒精应符合 GB 31640的规定。
- 2.1.15 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.16 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋应符合 2749的规定。
- 2.1.17 黄豆粉、紫薯粉应符合GB 19640的规定。
- 2.1.18 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 2.1.19 荞麦粉应符合 GB/T 35028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
色泽	具有该品种应有的色泽,且均匀一致	从样品中取出50g样品于洁净的白瓷盘中,用肉眼目测其色泽、性状和杂质;用鼻嗅其气味。
气味	具有该品种应有的气味,无酸败味、霉味及其它异味	
性状	条状,外形完整,具有该品种应有的形态,组织结构均匀	
杂质	外表及内部均无杂质,口尝无砂质	

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	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度(干样品, 中和10g 样耗0.1mol/L NaOH 溶液的毫升数), mL/10g	≤ 8.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅*(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
栀子黄, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149

*该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；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

出厂检验项目包括：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

湿面制品是以小麦粉、玉米（磨粉）或玉米粉中的一种或两种为主要原料，添加荞麦粉、黄豆粉、果蔬粉（菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉）、紫薯粉、食用玉米淀粉中的一种，再添加水、鲜鸡蛋或鲜鸭蛋、食用盐、富马酸一钠、可得然胶、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、复配水分保持剂（焦磷酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸氢二钾、焦磷酸二氢二钠、磷酸三钠中的三种或三种以上）、食用酒精中的两种或两种以上为辅料，经清洗、去皮、磨粉、和面、压延（挤压）、成型、切断、晾晒或不晾晒、包装等工序而成的不完全熟制的非即食面制品。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，参照相关国标、行标的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

长葛市天成寨食品厂

H N

Q B