



411015S-2019



漯河市劲道郎食品有限公司企业标准

Q/JDL 0001S-2019

湿面制品

2019-05-05 发布

2019-05-05 实施

漯河市劲道郎食品有限公司 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》的要求编写。

本标准由漯河市劲道郎食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈山鹏。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

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）、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、魔芋粉、红枣粉、火龙果粉、香菇粉、黑木耳粉、碳酸钠、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、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 黄豆粉、绿豆粉、青豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

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

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

2.1.7 高粱粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。

2.1.9 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。

2.1.10 紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.11 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.13 香菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.16 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.17 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，不牙疼	
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
	生湿面	半干面	
水分, g/100g	20~40	20~30	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国家有关规定和公告。

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、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、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、魔芋粉、红枣粉、火龙果粉、香菇粉、黑木耳粉、碳酸钠、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。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市劲道郎食品有限公司

QB