



410738S-2018



郑州多福多食品有限公司企业标准

Q/ZDS 0005S-2018

生湿面制品

2018-03-02 发布

2018-03-02 实施

郑州多福多食品有限公司 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》编写。

本标准由郑州多福多食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：魏星明、郭玉莲、李艳丽、陈 军。

本标准于 2011 年 12 月 07 日首次发布。

本标准于 2015 年 01 月 26 日第二次发布。

本标准于 2018 年 02 月 06 日第三次发布。

本标准自实施之日起代替 Q/ZDS 0005S-2015 《生湿面制品》。

本标准与 Q/ZDS 0005S-2015 《生湿面制品》相比主要变化如下：

- 更新了相关标准文件的最新版本，增加了所使用原料的相应标准；
- 范围中增加了菠菜、西红柿、胡萝卜、南瓜、大麦苗粉、绿豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、燕麦（打粉）、荞麦（磨粉）、紫薯粉、高粱（磨粉）、黑米（磨粉）、鸡蛋、食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、碳酸钠原辅料，并明确使用其中一种或几种配料；
- 修改了感官要求和理化指标检验的格式，去掉了产品黄曲霉毒素 B₁ 和微生物指标。

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的技术要求、试验方法、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、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、菠菜（清洗打浆）、西红柿（清洗打浆）、胡萝卜（清洗打浆）、南瓜（清洗打浆）、大麦苗粉、绿豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、燕麦（磨粉）、荞麦（磨粉）、紫薯粉、高粱（磨粉）、黑米（磨粉）、鸡蛋、食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、食品添加剂（碳酸钠、丙酸钙、富马酸一钠）中的一种或几种，经称量、和面、压延、成型、包装等工序制成的未经熟制的面制品（生切面、饺子皮、湿面片）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 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 西红柿、胡萝卜、南瓜应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 大麦苗粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.15 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.17 菠菜应符合 NY/T 964 、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.18 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定

2.1.19 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定

2.1.20 丙酸钙应符合 GB 25548 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	外形完整, 具有该产品应有形态, 结构均匀	随机抽取样品500g, 放入白瓷盘中, 用肉眼直接观察样品的性状、色泽和杂质, 嗅其气味。
色 泽	具有生湿面制品正常的色泽	
气 味	正常, 无霉味及其它异味	
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) ≤	45.0	GB 5009.3
酸度(以干基计), °T ≤	4	GB 5009.239
食盐(以NaCl计), (g/100g) ≤	2.5	GB 5009.44
丙酸钙(以丙酸计), (g/kg) ≤	0.25	GB 5009.120
总砷(以As计), (mg/kg) ≤	0.3	GB 5009.11
*铅(以Pb计), (mg/kg) ≤	0.15	GB 5009.12
<ul style="list-style-type: none"> ● 注: *铅指标严于食品安全国家标准 ● °T表示中和10g样品, 消耗氢氧化钠标准滴定溶液[C(NaOH)=0.1000mol/L]的体积(毫升)数 		

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

生产过程的卫生要求应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合GB 2760的规定。污染物限量指标应符合GB 2762的规定。农药最大残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官检验、净含量及允许短缺量、水分和酸度。型式检验按国家有关规定执

行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、菠菜（清洗打浆）、西红柿（清洗打浆）、胡萝卜（清洗打浆）、南瓜（清洗打浆）、大麦苗粉、绿豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、黄豆（磨粉）、燕麦（磨粉）、荞麦（磨粉）、紫薯粉、高粱（磨粉）、黑米（磨粉）、鸡蛋、食用小麦淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、食品添加剂（碳酸钠、丙酸钙、富马酸一钠）中的一种或几种，经称量、和面、压延、成型、包装等工序制成的未经熟制的面制品（生切面、饺子皮、湿面片）。

本标准规定了生湿面制品的技术要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准中铅含量严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定

郑州多福多食品有限公司

Q B