



410910S-2018



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BX 0008S-2018

湿面

2018-04-11 发布

2018-04-11 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草单位：白象食品股份有限公司。

本标准适用于：白象食品股份有限公司

高碑店白象食品有限公司

山东白象食品有限公司

南京白象食品有限公司

白象食品股份有限公司湖南分公司

白象食品股份有限公司山西分公司

白象食品股份有限公司吉林分公司

四川白象食品有限公司

本标准起草人：李芳、周朋辉、许恒。

地址：河南省新郑市薛店工贸开发区

地址：河北省高碑店市经济技术开发区

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园

地址：江苏省南京市江宁区上峰工业园

地址：岳阳经济技术开发区工业园王家畈路

地址：山西省晋中市榆次工业园区

地址：吉林省四平经济开发区 2499 号

地址：成都市新津县五津镇鹤林路 108 号



湿面

1 范围

本标准规定了湿面的分类、要求、试验方法、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、谷朊粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、糯米粉中的几种为原料，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，辅以小米（粉碎）、绿豆（粉碎）、荞麦（粉碎）、燕麦粉、玉米粉、黑米（粉碎）、脱水菠菜（粉碎）、抹茶、脱水胡萝卜粒（粉碎）、墨鱼汁、山药粉，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），加适量水调制、熟化、压延、成型、蒸煮或不蒸煮、烘干或不烘干、经乳酸浸泡或不浸泡、灭菌或不灭菌、冷却或冷冻、定量包装而成的非即食湿面制品。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 六偏磷酸钠：应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.4 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.5 乳酸：应符合 GB 1886.173 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 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.10 全蛋粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 蛋黄粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 栀子黄：应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 墨鱼汁：应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.16 食用酒精：应符合 GB/T 10343 的规定。
- 2.1.17 绿豆：应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.19 小米：应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠：应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 双乙酰酒石酸单双甘油酯：应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.24 碳酸钾：应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.25 磷脂：应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.26 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.27 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 和 NY/T 875 的规定。
- 2.1.28 醋酸酯淀粉：应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.29 聚丙烯酸钠：应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.30 抹茶：应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.31 荞麦：应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.32 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.33 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。

- 2.1.34 燕麦粉：应符合 NY/T 892 的规定。
 2.1.35 脱水胡萝卜粒：应符合 NY/T 959 的规定。
 2.1.36 脱水菠菜：应符合 NY/T 960 的规定。
 2.1.37 糯米粉：应符合 LS/T 3240 的规定。
 2.1.38 山药粉：应符合 DBS41/009 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	指 标		试验方法
性 状	方形或圆型		取样品 200 克放入白瓷盘中，在自然光线明亮处，用肉眼观察其性状、色泽及杂质。嗅其气味，品其滋味。
色 泽	普通性、胡萝卜味、燕麦味、 山药味	浅黄色或黄色	
	黑米味、墨鱼味、荞麦味	灰褐色或黑色	
	菠菜味、抹茶味、绿豆味	绿色	
气味与滋味	具有正常面体和对应特征原料的气味		
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	试验方法
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
总酸(以乳酸计), %	≤ 5.0	GB/T 12456
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
a 仅适用于添加了栀子黄的产品		
*严于食品安全国家标准 GB2762		

2.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

2.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他卫生要求

食品添加的剂使用应符合 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，兽药残留应符合国家相关规定要求。

3 检验

出厂检验项目包括：感官、水分、总酸。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、谷朊粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、糯米粉中的几种为原料，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，辅以小米（粉碎）、绿豆（粉碎）、荞麦（粉碎）、燕麦粉、玉米粉、黑米（粉碎）、脱水菠菜（粉碎）、抹茶、脱水胡萝卜粒（粉碎）、墨鱼汁、山药粉，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），加适量水调制、熟化、压延、成型、蒸煮或不蒸煮、烘干或不烘干、经乳酸浸泡或不浸泡、灭菌或不灭菌、冷却或冷冻、定量包装而成的非即食湿面制品。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，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

白象股份有限公司

H N

Q B