

Q/PJXY

盘锦市双台子区小玉面食加工厂企业标准

Q/PJXY 0001S-2020

生湿面制品

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 实施

盘锦市双台子区小玉面食加工厂 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编制。

本标准的食品安全指标依据 GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，其它指标根据产品实测值制定，其中铅标准严于国家标准（国标规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.2 mg/kg，本公司标准规定铅（以 Pb 计） ≤ 0.18 mg/kg）。

本标准由盘锦市双台子区小玉面食加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：张桂玉

本标准属首次发布。

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品术语和定义、原辅料要求、技术要求、生产加工过程、试验方法、检验规则以及标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉和 / 或其他谷物粉、水为原料, 添加或不添加辅料, 经机制或手工制成的各种形状的生湿面制品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件, 仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件, 其最新版本 (包括所有的修改单) 适用于本标准。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

GB 4806.8 食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品经营过程卫生规范

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令 (2005) 第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质量监督检验检疫总局令 (2009) 第 123 号《食品标识管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 生湿面制品

以小麦粉、水为主要原料, 添加或不添加其他食品辅料, 添加或不添加食品添加剂, 经混配、和面、醒面 (熟化)、压延、成型、经 (或不经) 干燥和冷却 (缓苏) 或冷冻、包装等多道工序加工形成的, 且未经熟制的不同含水量的各种形状的生湿面制品。

3.1.1 生湿面条制品

条、丝、带状的生湿面制品

3.1.2 生湿面皮制品

片、皮状的生湿面制品

3.2 烹调性

在生湿面制品煮熟透后，用不锈钢漏勺捞起全部生湿面查看、品尝，检验口感、滋味及气味感官结果指标，以面制品不夹生、不糊、不粘、不浑汤、无牙碜为合格；适用于生湿面条制品和生湿面皮制品。

4 产品分类

生湿面制品产品以小麦粉和水为主要原料制成。按照产品形状不同，可分为生湿面条制品、生湿面皮制品；按照加工方式不同，可分为机制生湿面制品和手工生湿制面制品。以上分类的生湿面制成品均属未经熟制产品，食用前需进行面制品熟制。

4.1 生湿面条制品

4.1.1 鲜湿面

机制或手工制成的未经干燥的生湿面条制成品。其含水量不高于 40%，鲜湿面属未经熟制产品，食用前需煮制。该类产品同义词：生切面、湿切面、湿面、水面、鲜面等。

4.1.2 半干面

鲜湿面经过部分脱水制得的生制半干面条制品。其含水量不高于 27%。半干面属未经熟制产品，食用前需煮制。

4.2 生湿面皮制品

4.2.1 湿皮类

机制或手工制成的未经干燥的非即食生湿面皮制成品。其含水量不高于 40%。该类产品主要有：饺子皮、馄饨皮、云吞皮、抄手皮、面片等。

4.2.2 半干皮类

湿面皮经过部分脱水制得的生制非即食半干面皮制品。其含水量不高于 27%。该类产品主要有：春卷皮等。

5 要求

5.1 原、辅料要求

5.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

5.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 食品添加剂和营养强化剂：应符合 GB 2760、GB 14880 及国家相关法律法规的规定。

5.1.4 其他辅料：应符合相应国家标准和规定的要求，具有正常的色泽及气味，无霉变。

5.2 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	检验方法
色 泽	具有相应产品应有的色泽、且均匀一致；	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在正常光线下，用目视法检查色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法煮熟后品尝滋味。
组织形态	具有该品种应有的形态，组织结构均匀，形态良好，不粘连；	
杂 质	无正常视力肉眼可见外来杂质；	
滋味和气味	正常，无酸味、无霉味及其它异味；	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不硌牙，柔软爽口，无明显断条；	

5.3 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
	湿制面条制成品		湿制面片制成品		
	鲜湿面	半干面	湿皮类	半干皮类	
水分/(%) ≤	40	27	40	27	GB 5009.3
酸度(以 0.1mol/L NaOH 溶液计)/(mL/10g) ≤	4.0				GB 5009.239
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.15				GB 5009.12

5.4 食品添加剂

5.4.1 食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。

5.4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

5.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

5.6 生产加工过程

食品生产加工和经营过程中的卫生规范应符合 GB 14881、GB 31621 的规定。

5.7 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按 JJF 1070 规定的方法测定。

6 检验规则

6.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一设备在同一班次加工的包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂应逐批检验，检验合格方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、设备、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家监督部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

型式检验项目全部符合要求，判定该批产品合格。其他检验项目有一项或一项以上不符合要求，

允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及 GB/T 191、GB 7718、GB 28050 的规定。并按照本标准
要求标明产品的烹调加工方式、食用方法、产品具体种类和储藏方式。

8.2 包装

8.2.1 塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定，纸包装应符合 GB 4806.8 的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防潮、防晒、防污染设施，防止包装破损，严禁与有毒、有害
物品混装运。

8.3.2 装卸时应避免包装破损。

8.3.3 运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有气味物品混装。

8.4 贮存

生湿面制品成品应贮存在阴凉、通风处（常温）或冷藏（0-10℃）或冷冻（-18℃以下），应清洁、卫
生，不应与有毒、有害、有气味的物品混存。

8.5 保质期

企业可以根据不同季节、自身产品质量状况、产品类别和工艺自行确定保质期，并在产品包装或
其他标识上做出具体的规定。
