

备案号：224446S-2018

有效期至：2022年5月19日

Q/YXSC

榆树市鑫胜面制品加工厂企业标准

Q/YXSC0001S-2018

生干（生湿）面制品

食品企业标准备案专用章	
标准号	Q/YXSC0002S-2018
备案号	224446S-2018
有效期限	2019年05月20日至2022年05月19日
备案机关	吉林省卫生健康委员会

2018-12-29 发布

2018-12-29 实施

榆树市鑫胜面制品加工厂 发布

生干（生湿）面制品

1 范围

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加大米、食用玉米淀粉，再添加果蔬汁（火龙果汁、菠菜汁、胡萝卜汁、南瓜汁、梨汁、紫甘蓝汁）、食用盐、碳酸钠、经原料粉碎、调配、和面、压延、手工或机制成型、烘干或不烘干、包装等工艺制成的非即食生干面制品和生湿面制品。

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）适用于本文件。

GB/T 191	包装储运图示标志
GB 1354	大米
GB 1355	小麦粉
GB 1886.1	食品安全国家标准 碳酸钠
GB 2721	食品安全国家标准 食用盐
GB 2761	食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
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 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 5009.22	食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
GB 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
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/T6543	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/T 8885	食用玉米淀粉
GB 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350	限制商品过度包装要求 食品和化妆品
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 31121	果蔬汁类及其饮料
GB 31637	食品安全国家标准 食用淀粉
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3202	面条用小麦粉
LS/T 3212	挂面

国家质检总局令第75号（2005）

《定量包装商品计量监督管理办法》

国家质检总局令第123号（2009）

《食品标识管理规定》

3 术语和定义

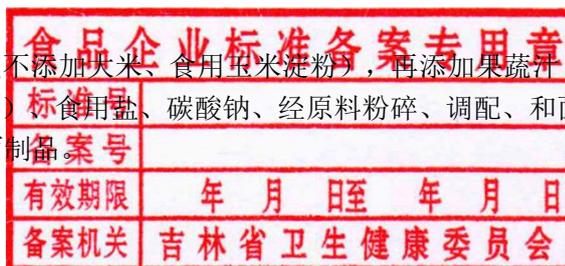
以下术语和定义适用于本制品。

3.1 生干面制品

以小麦粉为原料（添加或不添加大米、食用玉米淀粉），水，再添加果蔬汁（火龙果汁、菠菜汁、胡萝卜汁、南瓜汁、梨汁、紫甘蓝汁）、食用盐、碳酸钠、经原料粉碎、调配、和面、压延、手工或机制成的各种形状的经干燥的生干面制品。

3.2 生湿面制品

以小麦粉为原料（添加或不添加大米、食用玉米淀粉），再添加果蔬汁（火龙果汁、菠菜汁、胡萝卜汁、南瓜汁、梨汁、紫甘蓝汁）、食用盐、碳酸钠、经原料粉碎、调配、和面、压延、手工或机制成的各种形状的未经干燥的生湿面制品。



4 分类

4.1 按干湿分类

4.1.1 生干面制品类。

4.1.2 生湿面制品类。

4.2 按形状分类

4.2.1 粒状类。

4.2.2 片状类。

4.2.3 造型类。

4.2.4 条形类（条形类生干面制品执行 LS/T3212）。

5 技术要求

5.1 原料要求

应符合以下要求和国家动植物检验检疫、生产经营许可管理等方面的规定。

5.1.1 小麦粉应符合 GB 1355、LS/T 3202 的规定。

5.1.2 大米应符合 GB 1354 的规定。

5.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

5.1.4 果蔬汁（火龙果汁、菠菜汁、胡萝卜汁、南瓜汁、梨汁、紫甘蓝汁）应符合 GB 31121 的规定。

5.1.5 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

5.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

5.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.2 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	呈添加水果或蔬菜汁或谷物种类应有的色泽、均匀一致	取样品100g置于白色洁净的瓷盘中，在自然光下用感官视觉、嗅觉、分别对产品进行鉴定。
形态	粒状、片状、条形或其他模拟造型、整齐均匀	
气味	具有标签标示的风味，无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

5.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

项 目	指 标		检验方法
	标准号	指 标	
	标准号	干面制品	
	备案号	湿面制品	
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3
酸度(以干品计), (ml/10g)	≤	4.0	GB 5009.239
烹调损失率(以干品计), %	≤	10.0	LS/T 3212 附录 C
黄曲霉毒素 B1, (μg/kg)	≤	5.0	GB5009.22
食盐(以 NaCl 计) %	≤	4.0	GB 5009.44

5.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	限 量	检验方法
铅(以Pb计), (mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12

5.5 食品添加剂的使用

应符合表 4 的规定。

表 4 食品添加剂

品种	使用功能	使用量	残留量	检验方法
碳酸钠	酸度调节剂	按生产需要适量使用	-	-

6 净含量

应符合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》的规定，并按照 JJF1070 的规定检验。

7 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 出厂检验

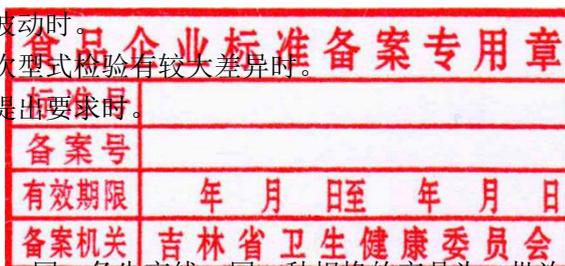
产品出厂需经企业检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
出厂检验项目包括：感官要求、净含量、水分、酸度、烹调损失率。

8.2 型式检验

型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

正常生产时每半年进行一次型式检验。遇有下列情况时也应进行型式检验。

- (1) 更换设备或长期停产再恢复生产时。
- (2) 原料质量出现大的波动时。
- (3) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时。
- (4) 国家质量监督机构提出要求时。



8.3 组批

同一批投料、同一个班次、同一条生产线、同一种规格的产品为一批次。

8.4 抽样方法和抽样数量

在成品仓库内随机抽取样品，从每一批产品中随机抽取2kg，按本标准规定检验。

8.5 判定规则

检验结果全部合格时则判该批产品合格。

感官、净含量、理化指标等项目有2项（含2项）（以上不合格时，则判该批产品不合格，如有1项不符合要求，可重样报加倍取样复验，以复验结果为准。

9 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质检总局第 123 号（2009）的规定。

9.1 标签式样

食品名称：生干（生湿）面制品

配料表（原料）：小麦粉、大米、食用玉米淀粉、水、果蔬汁（火龙果汁、菠菜汁、胡萝卜汁、南瓜汁、梨汁、紫甘蓝汁）、食用盐、食品添加剂（碳酸钠）。

净含量和规格：按生产实际标注。

保质期：干面制品保质期 12 个月，湿面制品保质期常温 3 天，冷藏 6 个月。

贮存条件：常温、置阴凉干燥处或低温冷藏

食品生产许可证编号：

产品标准号：Q/YXSC0002S-2018

生产者和（或）经销商名称：榆树市鑫胜面制品加工厂

地址和联系方式：吉林省长春市榆树市城郊街立新村一组

其它需要标示的内容

9.2 营养成分表

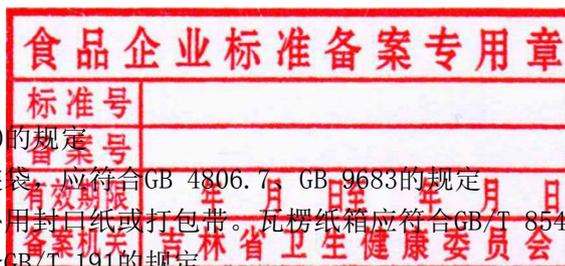
应符合表 7 的规定。

表 7 营养成分表

项 目	每 100 克 (毫升)	NRV%
能量	1470 千焦 (KJ)	18%
蛋白质	10.3 克 (g)	17%
脂肪	0.6 克 (g)	1%
碳水化合物	74.9 克 (g)	25%
钠	184.5 毫克 (mg)	9%

10 包装

商品包装应符合GB 23350的规定。
 内包装采用复合食品包装袋，应符合GB 4806.7、GB 9683的规定。
 外包装用瓦楞纸箱、箱外用封白纸或打包带。瓦楞纸箱应符合GB/T 8543规定要求。
 包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。



11 运输

产品运输工具要清洁卫生、干燥、无异味、无污染；产品运输过程中应避免强烈震荡、挤压、暴晒、雨淋、冰冻、严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔，撞击或挤压。包装箱叠放高度不超过8层。

12 贮存

12.1 密闭、置阴凉干燥处。

12.2 库房应清洁、干燥、经常通风、严禁露天存放、日晒、雨淋、冰冻、禁止与有害、有毒、有腐蚀性、易挥发或有异味的同库贮存。生（湿）制品冷藏存放最佳温度在1-5℃为宜。

12.3 应按品种、生产日期分别存放。离墙离地，垫离15cm，包装箱叠放高度不超过8层。

13 保质期

产品在本标规定的条件下，自生产之日起，包装完整未经启封的产品，生干面制品保质期 12 个月。生湿面制品保质期常温 3 天，冷藏 6 个月。