

Q/YHX

云南华旭食品有限公司企业标准

Q/YHX 0002 S—2023

生湿面制品

云南省
备案
备案日

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 53010326 S-2023
备案日期: 2023 年 08 月 09 日

2023-08-09 发布

2023-08-11 实施

云南华旭食品有限公司

发布

前 言

我公司生产的生湿面制品，是以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、豆浆（或大豆粉）、蔬菜汁（或蔬菜粉）、水果汁（或水果粉）、玉米淀粉、玉米粉、荞麦粉、魔芋粉、少许普洱茶、竹笋（或竹笋粉、竹笋汁）、大枣、黄精、山药、芡实、百合、余甘子、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、杏仁（甜、苦）、枸杞子、茯苓、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、三七花、三七须根、三七茎叶、天麻、食用盐、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经辅料处理、配料、和面、压面、切条（或成型）、包装等工艺制成。根据相关法律法规制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2022 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》制定，其中铅限量指标严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南华旭食品有限公司提出、起草并解释。

本标准主要起草人：孟令慈。

食品
号：53
期：

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的产品分类、技术要求、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋、豆浆（或大豆粉）、蔬菜汁（或蔬菜粉）、水果汁（或水果粉）、玉米淀粉、玉米粉、荞麦粉、魔芋粉、少许普洱茶、竹笋（或竹笋粉、竹笋汁）、大枣、黄精、山药、芡实、百合、余甘子、山楂、乌梅、木瓜、白芷、白果、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、杏仁（甜、苦）、枸杞子、茯苓、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品，重瓣红玫瑰、茉莉花、菊花、干制铁皮石斛花、干制铁皮石斛叶、铁皮石斛、紫皮石斛、三七花、三七须根、三七茎叶、天麻、食用盐、食品添加剂等辅料中的一种或几种，经辅料处理、配料、和面、压面、切条（或成型）、包装等工艺制成的生湿面制品。

2 规范性引用文件

本标准中所引用的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，仅所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。

3 产品分类

- 3.1 根据是否添加辅料分为：鲜生湿面制品、花色生湿面制品。
- 3.2 根据终产品成型形状的不同分为：鲜面条、鲜面皮、鲜饺皮、鲜面块等各种形状的生湿面制品。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋等禽蛋：应符合 GB 2749 的规定。
- 4.1.2 大豆：应符合 GB 1352 的规定。
- 4.1.3 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 4.1.4 普洱茶：应符合 GB/T 22111 的规定。
- 4.1.5 小麦粉、山药、大枣、山楂、乌梅、木瓜、玉竹、甘草、白芷、白果、白扁豆、白扁豆花、龙眼肉（桂圆）、百合、余甘子、杏仁（甜、苦）、芡实、枸杞子、茯苓、莲子、黄精、葛根、鲜白茅根、橘皮、薏苡仁等食药同源物质，青菜、菠菜、甘蓝、高丽菜、胡萝卜、白萝卜、紫薯、红薯、南瓜、花椰菜等蔬菜，火龙果、菠萝、苹果、香蕉、雪莲果、桑葚等水果，玉米须、五指毛桃、牛蒡根、人参（人工种植）等新资源食品，茉莉花、桂花、重瓣红玫瑰、菊花、苦瓜片、竹笋（或竹笋粉、竹笋汁）等辅料：应无虫蛀、无霉变、无腐烂，并符合相应的食品标准和有关规定。
- 4.1.6 红豆、黑豆、白芸豆、赤小豆、玉米、荞麦等杂粮谷物：应符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.7 三七须根：应符合 DBS 53/029 的规定。
- 4.1.8 干制三七花：应符合 DBS 53/023 的规定。

- 4.1.9 三七茎叶：应符合 DBS 53/024 的规定。
- 4.1.10 铁皮石斛花：应符合 DBS 53/030 的规定。
- 4.1.11 铁皮石斛叶：应符合 DBS 53/031 的规定。
- 4.1.12 紫皮石斛：应符合 DBS 53/027 的规定。
- 4.1.13 铁皮石斛：应符合 DBS 53/035 的规定。
- 4.1.14 天麻：应符合 DBS 53/034 的规定。
- 4.1.15 食用淀粉：应符合 GB 31637 的规定。
- 4.1.16 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.17 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.18 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 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	具有其相应产品应有的颜色，色泽基本均匀一致。	取样品 10-50g 置于自然光线下，目视、鼻嗅、煮熟后品尝。
气 味	具有其相应产品应有的气味、无酸味、霉味及其他异味。	
外 观	具有其相应产品应有的形状，表面光滑细腻，无肉眼可见外来杂质。	
烹调性	熟制后口感不粘、不牙碜，柔软爽口。	

4.3 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
水分, g/100g ≤	45	GB 5009.3
酸度, ° T ≤	3.0	GB 5009.239

4.4 污染物限量

应符合GB 2762的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表3的规定。

表3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计）, mg/kg ≤	0.16	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，并按 JJF 1070 规定的方法测定。

4.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的有关规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同一次投料、同一原料、同一工艺生产的同一规格的产品为一批。

5.2 抽样

从同一批产品中随机抽样，抽样基数不得少于 1000 包（把），随机抽取 20 包（把），样品分为 2 份，1 份用于检验，1 份留样备查。

5.3 出厂检验

每批产品须经我公司质量检验部门检验合格并附合格证后方可出厂；出厂检验项目按相关规定和要求执行。

5.4 型式检验

正常情况下，型式检验每半年进行一次，检验项目为本标准技术要求规定的所有项目；发生以下情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品原料、配方和生产工艺有较大改变时；
- b) 停产半年以上，重新恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家食品安全监管部门提出型式检验要求时。

5.5 判定规则

检验结果中，如有任一项指标不合格时，允许用留样进行复检，以复检结果为准。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 产品包装标签标识应符合 GB 7718、GB 28050 及有关规定。

6.1.2 外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准和有关规定，封口严密，包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染，不得与有毒、有害、易污染、有腐蚀性物品混装、混运。运输时应避免暴晒、雨淋、受潮。搬运中必须轻拿轻放，防止挤压。

6.4 贮存

原料、辅料、半成品、成品应分开放置，仓库应保持干燥、清洁、阴凉、无异味，保持通风良好，远离火源。产品离地、离墙堆放，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施，禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮，混放。

章

口

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺：

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料（包括研究和检验数据）均为真实，并符合《食品安全法》。如有不实之处，本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品（包括原料）、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品（包括原料）、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产，并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2023 年 07 月 13 日至 2023 年 07 月 19 日 在 食策咨询微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示（不少于 5 个工作日），广泛征求社会各方意见。



2023 年 7 月 20 日

备案单位主要负责人（签字）

2023 年 7 月 20 日