

06.03.02.01

Q/MLF

河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司企业标准

Q/MLF 0001S-2019

生湿面制品

备案号：130986S-2019

备案日期：2019年03月27日

有效日期：2024年03月26日

2019-1-7 发布

2019-1-7 实施

河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、国家标准GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了相关标准，本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司。

本标准主要起草人：阳光、马瑞琴、王艳丽、吴强、刘思明。

本标准于2019年1月7日由河北家兴商贸集团麦力发食品有限公司负责人赵建光批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年1月7日首次发布。



生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮运和保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以水、食用盐、荞麦粉、高粱粉、玉米粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种或几种为辅料，添加或不加酸度调节剂（碳酸钠）、防腐剂（丙酸或丙酸钙、丙酸钠）中一种或多种，经配料、搅拌和面、醒发、压面、切割成型、以撒或不撒玉米粉、烘干杀菌（90 秒至 360 秒）或不烘干、包装而成的生湿面制品。

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）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1886.210 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留量
- 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 食品中酸度的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 10463 玉米粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 25548 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙
- GB 25549 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钠
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 35028 荞麦粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- NY/T 1884 绿色食品 果蔬粉



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》

国家质量监督检验检疫总局令第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

3.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

3.1.5 高粱粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、绿豆粉、黄豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

3.1.7 蔬菜粉（菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.8 以上原料均符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3.2 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	具有产品应有的正常色泽	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在自然光下，用目视法、鼻嗅法、口尝（需要熟化）法检查。闻其气味，然后品尝样品滋味
组织状态	条状、片状	
气味和滋味	正常，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	

3.3 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/(%)	≤ 50.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 9.0	GB 5009.239
铅（干样品，以 Pb 计）/(mg/kg)	≤ 0.15	GB 5009.12
其他指标应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。		

3.4 净含量

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》要求。净含量检测按JJF 1070规定进行。

4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量

碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。丙酸应符合GB 1886.210的规定，丙酸钙应符合GB 25548的规定，丙酸钠应符合GB 25549的规定。

4.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

5 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 组批

由同一班次，同一生产线生产的包装完好的同一品种为一批。

6.2 出厂检验

6.2.1 抽样方法和数量

在每批产品中当日随机抽取，抽取的样品应具有代表性，每次取样不少于0.5 kg, 抽取样品应置于冰箱内达到冷链储存并在4小时内进行检验。同时取样不少于0.5kg留样备查。

6.2.2 检验项目

出厂检验内容应包括感官要求、水分、酸度。每批产品出厂前，应进行出厂检验，检验合格附合格证方可出厂。

6.3 型式检验

6.3.1 抽样方法和数量

在生产的合格批次产品中随机抽取，抽取的样品应具有代表性，每次取样不少于1 kg。抽取样品应置于冰箱内达到冷链储存并在4小时内进行检验。同时取样不少于1kg留样备查。

6.3.2 检验项目为本标准技术要求中规定的全部项目。

6.3.3 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；



d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时;

6.4 判定规则

6.4.1 出厂检验判定规则

除水分外, 检验项目符合本标准要求的, 则判定为该批产品合格。不符合本标准要求的, 判定产品不合格, 禁止出厂, 就地销毁。水分不合格时, 将产品进行晾晒等方式处理, 然后再进行出厂项目检验, 全部合格后方能出厂。

6.4.2 例行检验判定规则

微生物指标不合格则判定为该批产品不合格, 不得复检。微生物指标达到合格后, 方可恢复生产。

6.4.3 型式检验判定规则

产品经检验, 检验结果符合本标准要求的, 则判定为该批产品合格。除微生物指标外, 如有一项指标不符合本标准要求的, 允许从同批产品中加倍抽样复检, 复检结果还有不合格项, 则判定该批产品为不合格品。微生物指标不合格直接判定为不合格品, 不得复检。微生物指标不合格必须停止生产, 追溯原因, 彻底解决问题后, 方可恢复生产。

7 标识、包装、贮存、运输、保质期

7.1 标识

7.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。

7.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 规定。

7.2 包装

产品包装应符合国家相关标准规定, 且包装完整不得裸露。

7.3 贮存

产品应贮存在干净、通风、干燥、无异味的场所。不应与有害、有毒、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处储存。储藏温度控制在 $0^{\circ}\text{C}\sim 10^{\circ}\text{C}$ 。

7.4 运输

运输产品的工具应干净、阴凉。运输途中应避免日晒、雨淋。严禁与有害、有毒、有异味的物品混运混贮。

7.5 保质期

在规定的贮存运输条件下, 根据是否添加防腐剂和水分含量、包装形式, 保质期以标签中标示的具体时间为准。

