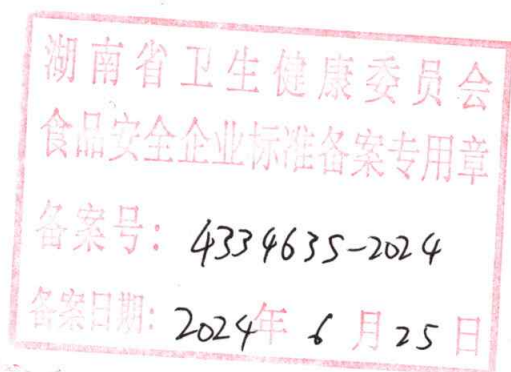


# 道县兄弟面业企业标准

Q/YDXD 0001S-2024

## 食品安全企业标准 生湿面制品



2024-05-20 发布

2024-06-20 实施

道县兄弟面业发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》进行格式编写。

本标准由道县兄弟面业提出。

本标准由道县兄弟面业负责解释。

本标准起草单位：道县兄弟面业。

本标准主要起草人：周益。



# 生湿面制品

## 1 范围

本标准规定了生湿面制品的要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存和保质期。  
本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，食用淀粉、食用盐、鸡蛋等其中的一种或几种为辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经和料、压制、成型、包装等生产工艺加工制成的生湿面制品（湿面、饺子皮）。

## 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。

|                                   |                               |
|-----------------------------------|-------------------------------|
| GB/T 191                          | 包装储运图示标志                      |
| GB 2761                           | 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量            |
| 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 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 5009.239                       | 食品安全国家标准 食品酸度的测定              |
| 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/T 29605                        | 感官分析 食品感官质量控制导则               |
| GB 31621                          | 食品安全国家标准 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               |
| 国家市场监督管理总局令（第70号）《定量包装商品计量监督管理办法》 |                               |



## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

### 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

| 项目 | 要求        | 检验方法             |
|----|-----------|------------------|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | GB/T 29605，将样品置于 |

|       |                          |                                    |
|-------|--------------------------|------------------------------------|
| 组织形态  | 具有产品应有的形态，无霉变，口尝无砂质      | 洁净白瓷盘中，在自然光下观察色泽、组织形态、杂质，嗅其气味，品其滋味 |
| 滋味、气味 | 具有产品应有的滋味、气味，无酸味、霉味及其它异味 |                                    |
| 杂质    | 无正常视力可见外来杂质              |                                    |

3.3 理化指标

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/ (%)    | 14.0-45.0 | GB 5009.3   |
| 酸度/ (°T) ≤ | 4.0       | GB 5009.239 |

3.4 污染物限量

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) | 0.16 | GB 5009.12 |

3.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合表4的规定。

表 4 真菌毒素限量

| 项目                             | 限量  | 检验方法       |
|--------------------------------|-----|------------|
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg) | 5.0 | GB 5009.22 |

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种和使用量应符合GB 2760的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按JJF 1070的规定进行检验。

4 生产加工过程卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 批量

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样

每批产品随机抽取样品5个独立包装，总量不少于4kg，分成两份，一份用于检验，一份作备查样。净含量的抽样方法按《定量包装商品计量监督管理办法》的规定执行。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品应经过厂质检部门检验合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目包括：感官、水分、酸度、净含量。



#### 5.4 型式检验

5.4.1 型式检验项目包括本标准规定的全部要求。

5.4.2 型式检验每6个月进行一次，凡属下列情形之一时，亦应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供应商发生改变时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监管部门提出要求时。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 所检项目的检验结果全部符合本标准，判定为合格。

5.5.2 如有不符合本标准要求时，允许对该批次产品留样复检，若复检结果仍不符合本标准，则判定该批产品为不合格。

### 6 标志、包装、运输、贮存和保质期

#### 6.1 标志

6.1.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 及相关的规定。

6.1.2 外包装标志应符合 GB/T 191 的规定。

#### 6.2 包装

6.2.1 内包装材料应符合 GB 4806.7 的要求。

6.2.2 外包装瓦楞纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

#### 6.3 运输

应符合 GB 31621 的规定。

#### 6.4 贮存

6.4.1 应符合 GB 31621 的规定。

6.4.2 常温贮存温度 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，冷藏贮存温度 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 。

#### 6.5 保质期

在符合本标准规定的条件下，常温 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ 条件下保质期为48小时；冷藏 $\leq 10^{\circ}\text{C}$ 条件下保质期为5天。

