

上海市食品安全企业标准

Q/HNMR0001S-2018

生湿面制品

2018-04-15 发布

2018-05-01 实施

花丸餐饮管理（上海）有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国标准化》和上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件的要求，本标准参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、DB31/442《湿制粉类制成品卫生要求》等标准及上海市食品安全企业标准《生湿面制成品》，特制定本企业标准。

本标准采用 GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定进行编制。

本标准由花丸餐饮管理（上海）有限公司提出并起草。

本标准适用于花丸餐饮管理（上海）有限公司，地址：上海市闵行区沪光东路89号9幢201室及三层

本标准主要起草人：姜勇。

本标准由花丸餐饮管理（上海）有限公司法定代表人安井昭裕于2018年4月15日首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

生湿面制成品

1 范围

本标准规定了生湿面制成品的产品分类、技术要求、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存要求。

本标准适用于以小麦粉或谷物类等粮食为主要原料，加入水、食用盐等原辅料，添加或不添加食品添加剂，经和面、压面、发酵、切面、包装后并在冷藏（或冷冻）条件下储存、运输及销售的各种生湿面制品（生湿面条）。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准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标准。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 1355 小麦粉
- GB 2716 食用植物油卫生标准
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉素的测定
- GB/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.182 面制食品中铝的测定
- GB 5461 食用盐
- 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20886 食品加工用酵母
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- QB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- DB31/442 《湿制粉类制成品卫生要求》
- DB31/4422009 上海市食品安全企业标准《生湿面制成品》
- 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》

3 产品分类

按形状分为生湿条类制成品

3.1 生湿条类制成品

以小麦粉或谷物类等粮食为主要原料，加入水、食用盐等原辅料，添加或不添加食品添加剂，按生产工艺加工制成的湿态成型食品。

3.1.1 湿切面

以小麦粉或谷物类等粮食为主要原料，加入水、食用盐等原辅料，添加或不添加食品添加剂，机制或手工制成条状的未经干燥的生湿面条。如生切面、湿面、面条、乌冬面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定
- 4.1.2 食用盐应符合 GB 5461 的规定
- 4.1.3 生活饮用水卫生标准应符合 GB 5749 的规定
- 4.1.4 食用植物油卫生标准应符合 GB 2716 的规定
- 4.1.5 淀粉类制品卫生标准应符合 GB/T 5009.53 的规定
- 4.1.6 其他原辅料应符合相应的标准和有关规定。

4.2 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
色泽	具有该品种应有的色泽，均匀一致
组织形态	外形完整，具有该品种应有的形态，组织结构均匀
气味	具有该品种应有的气味，无酸败、发霉及其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质，口尝无砂质
滋味	具有产品应有的滋味，不得有异味
烹调性	非即食类产品烹调后，组织形态无明显破损，具有该品种应有的

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标（生湿条类制成品——生湿面）

项目	指标
水分g/100g	≤ 45.0
酸度（2）以千基计，0T(1)	≤ 4.5
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 0.1
黄曲霉素B1, Ug/g	≤ 5
铝残留量（以千基计）	按GB2762执行
无机砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1
总汞（以hg计），mg/kg	≤ 0.02
注：（1）T表示中和10g样品，消耗NaOH标准滴定溶液【c(NaOH)=0.1000mol/L】的体积（毫升）数	

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表3 微生物指标（生湿条类制成品—生湿面）

项 目	指 标
金黄色葡萄球菌, cfu/g	≤ ----
沙门氏菌, cfu/g	≤ ----
*样品的采样及处理按GB 4789.1执行	----

4.5 食品添加剂

4.5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.5.2 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.6 净含量允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令[2005]年第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 和有关卫生规定。

6 检验方法

6.1 感官指标

称取样品 50g 于洁净的白瓷盘中，用肉眼目测其色泽、组织形态和杂质检；用鼻嗅其气味；其他产品烹调后品尝其口感。与本标准 5.2 条款的规定进行比较做出评价。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法测定

6.2.2 酸度的检验

按 GB/T 5009.53 规定的方法测定

6.2.3 无机砷的测定

按 GB/T5009.11 规定的方法测定

6.2.4 铅的测定

按 GB/T5009.12 规定的方法测定

6.2.5 镉的测定

按 GB/T5009.15 规定的方法测定

6.2.6 总汞的测定

按 GB/T5009.17 规定的方法测定

6.2.7 铝的测定

按 GB/T5009.182 规定的方法测定

6.2.8 黄曲霉素 B1 的测定

按 GB/T5009.22 规定的方法测定

6.2.9 二氧化硫残留量

按 GB/T22427.13 规定的方法测定

6.3 微生物指标

6.3.1 金黄色葡萄球菌

按 GB4789.10 的平板计数法规定的方法测定。

6.3.2 沙门氏菌

按 GB4789.4 规定的方法测定。

6.3 净含量

按 JJF1070 中规定进行。

7 检验规则

7.1 出厂检验

7.1.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附出厂检验单方能出厂。

7.1.2 出厂检验项目为：感官、净含量、水分、酸度

7.2 型式检验

7.2.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。

- a) 新产品试制鉴定；
- b) 正式生产时，如原料、工艺有较大改变可能影响到产品的质量；
- c) 产品长期停产 6 个月后，恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验的要求时。

4

7.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

7.3 抽样方法与数量

同一工艺条件、生产线、班次、品种的产品为一批，湿制生制品每批随机抽取三件样品（每件不少于 100g），其中二件作感官及理化指标检验，另一件留样备用。

7.4 判定规则

出厂检验或型式检验结果合格，则判定该批产品为合格产品；理化指标检验结果有不合格项时，可从该批成品中加倍抽样复验，复验结果仍有一项（及以上）不合格，则判定该批产品为不合格产品。

8 标签、标志、包装、运输和贮存

8.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和国家质检总局第 102 号令《食品标识管理规定》的规定，营养标签还应符合 GB28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

产品出厂包装容器和材料应符合 GB9683 的要求，其他材料也必须符合安全、卫生、环保的要求。

8.3 运输

产品运输应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。运输工具应保持清洁、干燥、无污染，其中生湿类制成品应符合冷藏要求。

8.4 贮存

8.4.1 产品应存储在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同存储。

8.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

8.4.3 在符合本标准规定的运输、存储条件下，产品应在规定的要求条件下存储、销售。

8.5 保质期

生湿条类制成品在符合本标准规定条件下，自生产之日起，保质期为 15 天。