

上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准

Q/BBAJ0006S-2018

湿制粉类制成品

2018-09-30 发布

2018-10-30 实施

上海清美绿色食品(集团)有限公司 发布

前 言

依据《中华人民共和国标准化法》和上海市食品药品监督管理局沪食药监食生【2017】116号文件要求，本企业参照 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》等标准制定了上海清美绿色食品(集团)有限公司企业标准《湿制粉类制成品》。

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》。

本标准由上海清美绿色食品(集团)有限公司提出并起草。

本标准适用于上海清美绿色食品(集团)有限公司及其上海区域全资子公司(上海天智绿色食品有限公司、上海天信绿色食品有限公司)，地址：上海市浦东新区宣桥镇三灶工业园区宜春路201号，宣夏路666号1、2幢。

本标准主要起草人：张慧、崔昭琴。

本标准于2018年9月首次批准发布。

本标准自实施日期起有效期为三年。

本标准著作权归清美公司所有，
未经许可，不得转载！

湿制粉类制成品

1 范围

本标准规定了湿制粉类制成品的术语和定义、产品分类、技术要求、生产加工过程卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉或大米粉、淀粉、水等为主要原料，添加或不添加辅料和食品添加剂，按不同生产工艺加工制成的湿制粉类制成品。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用时必不可少的。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 1354 大米

GB/T 1355 小麦粉

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 2763 食品安全国家标准 食品中农药残留最大限量

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/T 5009.53 淀粉类制品卫生标准的分析方法

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 20980 饼干

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

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

国家质量监督检验检疫总局令 第75号（2005） 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 湿制粉类制成品

以小麦粉或大米、淀粉、水等为主要原料，添加或不添加辅料和食品添加剂，按不同生产工艺加工制成的不含馅料湿态成型食品。

3.2 湿制条类制成品

条、丝、带状的湿面条或湿米粉。

3.3 湿制皮类制成品

片、皮状的湿面片。

3.4 湿制块团类制成品

块、团、球状的湿制面、米制品。

3.5 湿制生制品

未经熟化的湿制粉类制成品。

3.6 湿制预熟制品

湿制生制品经不完全或完全熟化制成的食品，该类食品不可即食，食用前还需进一步熟化或烹饪。

4 产品分类

按最终产品形状不同，可分为湿制条类制成品、湿制皮类制成品；按添加原料不同，可分为湿制面制品和湿制米制品；按加工工艺不同，可分为湿制生制品、湿制预熟制品。

4.1 湿制条类制成品

4.1.1 湿切面

以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加辅料，机制或手工制成条状的未经干燥的生制湿面条。

同义词：生切面、面条、湿面、水面、鲜面。

4.1.2 湿制预熟面

湿切面经蒸煮或水煮，添加或不添加食品添加剂制得的湿制预熟制品。

4.1.3 湿米粉

以大米、淀粉、水为主要原料，添加或不添加辅料，机制或手工制成条状的湿制预熟制品。

4.2 湿制皮类制成品

以小麦粉、淀粉、水为主要原料，添加或不添加辅料，机制或手工制成的未经干燥的生制湿面片，如馄饨皮、饺子皮、烧卖皮等。

4.3 湿制块团类制成品

以小麦粉、水等为主要原料，经和面、醒发（熟化）、成型等工艺制成的湿制生面团。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 大米应符合 GB/T 1354 的要求。

5.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的要求。

5.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

5.1.4 淀粉应符合 GB 31637 的要求。

5.1.5 新鲜蔬菜应符合 GB 2762、GB 2763 的要求

5.1.5 其他原料应符合相应的标准和有关规定

5.2 感官要求

湿制粉类制成品感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

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

5.3 理化指标

湿制粉类制成品理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 湿制粉类制成品理化指标

项目	指标			
	湿制条类制成品		湿制皮类制成品	湿制块团类制成品
	湿切面	湿制预熟面	湿皮类	预制生面团
水分 g/100g ≤	45.0	70.0	48.0	62.0
酸度 ⁽²⁾ 以干基计, T ⁽¹⁾ ≤	2.5	4.0	4.0	10.0
碱度 ⁽²⁾ 以 ³ 碳酸钠计, g/100g ≤	2.5	2.5	2.5	--

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。
（2）样品呈酸性时测酸度，呈碱性时测碱度。

5.4 污染物限量符合 GB 2762 的要求

5.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。食品添加剂质量应符合相应的安全标准和有关规定。

5.6 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。

6 生产加工过程的卫生要求

符合 GB 14881 和有关卫生规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

称取样品 500g 于洁净的白瓷盘中，用肉眼目测，鼻嗅的方法进行色泽、组织形态、气味和杂质检验；其他产品烹调后品尝其滋味并检验烹调性。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按 GB 5009.3 规定的方法进行测定。

7.2.2 酸度

按 GB/T 5009.53 规定的方法进行测定，检验结果以干基计。

7.2.3 碱度

按 GB/T 20980 中 6.3 规定的方法进行测定，检验结果以干基计。

7.3 净含量检测

按照 JJF 1070 的规定进行。

8 检验规则

8.1 出厂检验

8.1.1 产品出厂需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证或出厂检验单方能出厂。

8.1.2 出厂检验项目为：感官、净含量、水分。

8.2 型式检验

8.2.1 正常生产时每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) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 长期停产后重新恢复生产时；
- e) 食品安全监督机构提出要求时。

8.2.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。

8.3 抽样方法与数量

统一工艺条件、生产线、班次、品种的产品为一批次，每批随机抽取 4 件样品（每件不少于 300g），其中 3 件用作感官、理化指标和净含量检验，另 1 件留样备用。

8.4 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。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志、标签

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 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

产品出厂包装材料应符合 GB 9683 或 GB 4806.7 的要求，其他材料也必须符合相关标准和规定的要求。

9.3 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。

9.4 贮存和保质期

9.4.1 产品应贮存在清洁、干燥、阴凉的场所，不得与有毒、有害、有异味的物品同贮存。

9.4.2 产品应离墙面、地面，分类堆放。

9.4.3 在符合本标准规定的运输、贮存条件下，产品保质期为 0℃-10℃ 不超过 5 天，-18℃ 以下保质期为 12 个月。

本标准著作权归清美公司所有，未经许可，不得转载！