

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0083—2023

供厦食品 生湿面制品

Food for Xiamen-Wet flour product

2023-08-24 发布

2023-08-24 实施

厦门市食品安全工作联合会 发布

前 言

本文件按照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》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门市粮油质量监测和军粮供应中心、厦门成泽食品有限公司、面十七（厦门）食品有限公司、厦门元初股份有限公司。

本文件主要起草人：王水亮、林伟琦、杨巍威、陈萱萱、吴亚凉、李晓、潘春霖、柯东成、李婷婷。

供厦食品 生湿面制品

1 范围

本文件规定了供厦食品 生湿面制品的术语和定义、要求、检验方法、标签标识、包装、运输及贮存。

本文件适用于生湿面制品。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.34 食品安全国家标准 食品中二氧化硫的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.120 食品安全国家标准 食品中丙酸钠、丙酸钙的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
- GB 5009.251 食品安全国家标准 食品中1,2-丙二醇的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB 5009.275 食品安全国家标准 食品中硼酸的测定
- GB/T 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/T 18415 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定方法
- GB/T 20188 小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法

GB/T 20980-2021 饼干质量通则
GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 高效液相色谱法
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
LS/T 3202 面条用小麦粉
LS/T 3203 饺子用小麦粉
NY/T 1512 绿色食品生面食、米粉制品
QB/T 5472 生湿面制品
BJS 201602 小麦粉中硫脲的测定
BJS 201902 小麦粉及其制品中氨基脲的测定
BJS 202001 小麦粉中三聚硫氰酸三钠盐的测定
BJS 202002 小麦粉及其面粉处理剂中苯甲羟肟酸的测定
BJS 202003 小麦粉中曲酸的测定
BJS 202009 小麦粉中间苯二酚的测定 高效液相色谱法
BJS 202104 小麦粉中次磷酸盐的检测

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

谷物粉 grain powder

以脱壳的原粮经碾、磨工艺加工的粉状粮食制品，主要包括玉米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、苡麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、青稞粉、混合杂粮粉等。

[来源：QB/T 5472中3.1 有修改]

3.2

生湿面制品 wet flour product

以小麦粉和水为主要原料，添加或不添加谷物粉、食用盐、碳酸钠等其他辅料，经配料、和面、成型、经（或不经）脱水、未经冷冻处理，且未经熟制的不同含水量的各种形状的生湿面制品，如半干面条、生湿面条、生湿面片、饺子皮、馄饨皮等。

[来源：GB 2760、QB/T 5472中3.2，有修改]

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定，生湿面条、生湿面片、半干面条用小麦粉或符合 LS/T 3202 的规定，饺子皮用小麦粉或符合 LS/T 3203 的规定。并符合 GB 2715 的规定。

4.1.3 谷物粉应符合 GB 2715、相应标准要求 and 有关规定。

4.1.4 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。

4.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.6 其他辅料应符合相应标准要求 and 有关规定。

4.2 感官要求及检验方法

应符合表1的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	要求		检验方法
	半干面条、生湿面条	生湿面片、饺子皮、馄饨皮	
色泽	具有该品种应有的色泽，且均匀一致。		取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在正常光线下，用目视法检查色泽、形态和杂质，鼻嗅法检查气味，煮熟后口尝法检查烹调性。
气味	具有该品种应有的气味，无酸败味、霉味及其它异味。		
形态	呈长条状，粗细基本一致，无粘连。	呈片状，外形完整，大小厚薄基本一致，无粘连。	
杂质	外表及内部均无肉眼可见外来杂质。		
烹调性	煮熟后无明显断条或破损，口感不粘，不牙碜，柔软有韧性。		

4.3 理化指标及检验方法

应符合表2的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项 目	指 标		检验方法	备注
	生湿面条、生湿面片、饺子皮、馄饨皮	半干面条		
水分/%	≤45.0	≤28.0	GB 5009.3	/
氯化物（以Cl计）/%	≤3.0		GB 5009.44	/
酸度/°T	≤2.0		GB 5009.239	采用NY/T 1512、QB/T 5472要求
碱度（以碳酸钠计）/%	≤0.4		GB/T 20980-2021附录B	/

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762的规定，并同时符合表3的规定。

表 3 污染物限量及检验方法

物质名称	限量要求 (mg/kg)	检验方法	备注
铅(以Pb计)	≤0.16	GB 5009.12或GB 5009.268	严于GB 2762 (0.2 mg/kg)
镉(以Cd计)	≤0.1	GB 5009.15或GB 5009.268	采用NY/T 1512要求
总汞(以Hg计)	≤0.02	GB 5009.17或GB 5009.268	采用NY/T 1512要求
总砷(以As计)	≤0.5	GB 5009.11或GB 5009.268	采用NY/T 1512要求

4.4.2 真菌毒素限量及检验方法

应符合GB 2761的规定,并同时符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求 ($\mu\text{g/kg}$)	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 ($B_1+B_2+G_1+G_2$)	Aflatoxin total	≤ 4.0	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》要求
黄曲霉毒素 B_1	Aflatoxin B_1	≤ 2.0	GB 5009.22	采用NY/T 1512要求
赭曲霉毒素 A	Ochratoxin A	≤ 3.0	GB 5009.96	采用NY/T 1512要求
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	Deoxynivalenol	≤ 500	GB 5009.111	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》要求
玉米赤霉烯酮	Zearalenone	≤ 60	GB 5009.209	采用NY/T 1512要求

4.4.3 食品添加剂限量及检验方法

食品添加剂应符合GB 2760对生湿面制品的规定,并同时符合表5的规定。

表5 食品添加剂使用限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求 (g/kg)	检验方法	备注
二氧化硫残留量	Residue of sulfur dioxide	不得使用	GB 5009.34	采用NY/T 1512限量值要求,严于GB 2760(拉面0.05 g/kg)
丙酸及其钠盐、钙盐(以丙酸计)	Propionic acid, Sodium propionate, Calcium propionate	不得使用	GB 5009.120	参考台湾地区《食品添加剂使用范围及限量及规格标准》要求,严于GB 2760 (0.25 g/kg)
硫酸铝钾(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)(干样品,以Al计)	Aluminium potassium sulfate, Aluminium ammonium sulfate	不得使用	GB 5009.182	采用GB 2760要求

4.5 其他安全指标及检验方法

应符合表6的规定。

表6 其他安全指标及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值 (g/kg)	检验方法	备注
硼砂(以硼酸计)	Sodium borate	不得检出	GB 5009.275	卫生部公告 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第1-5批汇总)
过氧化苯甲酰	Benzoyl peroxide	不得检出	GB/T 22325或GB/T 18415	卫生部公告(2011)第4号 卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告
溴酸钾	Potassium bromate	不得检出	GB/T 20188	卫生部公告2005年第9号 卫生部关于取消溴酸钾作为面粉处理剂在小麦粉中使用的公告

表 6（续）其他安全指标及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值 (g/kg)	检验方法	备注
硫脲	Thiourea	不得检出	BJS 201602	食生函（2020）2号
氨基脲	Semicarbazide	不得检出	BJS 201902	
三聚硫氰酸三钠盐	Sodium Trithiocyanurate	不得检出	BJS 202001	
苯甲羟肟酸	Benzohydroxamic acid	不得检出	BJS 202002	
曲酸	Kojic acid	不得检出	BJS 202003	
间苯二酚	Resorcinol	不得检出	BJS 202009	
次磷酸盐	Hypophosphite	不得检出	BJS 202104	

5 标签标识

- 5.1 预包装产品标签按 GB 7718 的规定执行。
5.2 预包装产品营养标签按 GB 28050 的规定执行。

6 包装、运输及贮存

6.1 包装

- 6.1.1 包装应整洁、完好、无破损。
6.1.2 包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准的规定。

6.2 运输

- 6.2.1 运输工具应清洁、无异味。
6.2.2 运输中应轻装、轻卸、防日晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。
6.2.3 需冷藏的产品运输应符合 GB 31605 的要求。

6.3 贮存

- 6.3.1 产品应贮存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、阴凉、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。
6.3.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易腐败、易变质、易生虫等影响产品质量的物品共同存放，堆放时应离地、离墙 20cm 以上。
6.3.3 需冷藏的产品贮存环境温度应控制在 0℃～10℃。

附 录 A

(资料性)

供厦食品 生湿面制品产品申报重点检验项目

A.1 食品添加剂重点检验项目

食品添加剂重点检验项目见表A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检验项目

物质中文名称	物质英文名称	限量值 (g/kg)	检验方法	备注
苯甲酸及其钠盐（以苯甲酸计）	Benzoic acid, Sodium benzoate	不得使用	GB 5009.28	采用GB 2760要求
山梨酸及其钾盐（以山梨酸计）	Sorbic acid, Potassium sorbate	不得使用	GB 5009.28	采用GB 2760要求
脱氢乙酸及其钠盐（以脱氢乙酸计）	Dehydroacetic acid, Sodium dehydroacetate	不得使用	GB 5009.121	采用GB 2760要求
二氧化钛	Titanium dioxide	不得使用	GB 5009.246	采用GB 2760要求
丙二醇	Propylene glycol	≤1.5	GB 5009.251	采用GB 2760要求

参 考 文 献

- [1] 卫生部公告2005年第9号 卫生部关于取消溴酸钾作为面粉处理剂在小麦粉中使用的公告
 - [2] 卫生部公告（2011）第4号 卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告
 - [3] 卫生部公告 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单（第1-5批汇总）
 - [4] 关于请加强食品添加剂及面粉生产企业食品安全监管的函 食生函（2020）2号
 - [5] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
 - [6] 台湾地区《食品添加物使用范围及限量暨规格标准》
-