

ICS

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/

团 体 标 准

T/XXX XXXX—XXXX

生湿面条加工管理规范

点击此处添加标准名称的英文译名

草案版次选择

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX – XX – XX 发布

XXXX – XX – XX 实施

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。

本文件由唐山市市场监督管理局提出。

本文件由北京国际经贸标准化促进会归口。

本文件起草单位：唐山市市场监督管理局、唐山市丰南区市场监督管理局、唐山市药品不良反应监测中心、唐山市市场监管综合执法局、唐山市食品药品综合检验检测中心、唐山市人民医院、迁安市市场监督管理局、迁安市食品药品安全检验检测中心有限公司、唐山市食品行业协会、唐山市呈康食品有限公司等。

本文件主要起草人：陈志利、王颖、贾轶环、唐婕、姜颖、范秋佳、王琳、邓蕊、强润东、佟林、杨梅、尹喆、张嘉晨、周彦成、董宏亮、周春红、周云、武江波。

生湿面条加工管理规范

1 范围

本文件规定了生湿面条加工的术语和定义、基本要求、卫生管理、原辅料、食品添加剂和食品相关产品、加工工艺流程、加工过程管理、标签标识、检验、储存与运输、制度与记录和召回管理等要求。

本文件适用于生湿面条加工小作坊，其他生湿面制品小作坊可参考使用。

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 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 9683	复合食品包装袋卫生标准
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 22515	粮油名词术语粮食、油料及其加工产品
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
QB/T 5472	生湿面制品

3 术语和定义

GB 2715、GB 14881、GB/T 1355、GB/T 22515、QB/T5472界定的术语和定义适用于本文件。

3.1 生湿面条 wet-fresh noodle

以小麦粉和/或其他杂粮粉、水为主要原料，添加或不添加其他食品辅料、食品添加剂，经机制或手工制成的未经加热、冷冻、脱水等处理的不同含水量的面条，包括鲜湿面条和半干面两种。

3.2 生湿面制品 wet-fresh flour product

以小麦粉和水为主要原料，经配料、和面、成型后未经加热、冷冻、脱水等处理的面制食品，如未煮的面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮、面片等。

3.3 生湿面制品小作坊 the Small workshop of wet-fresh flour products

具有固定生产加工场所、从业人员少，生产条件、设备和工艺简单，不具备取得食品生产许可条件，从事生湿面制品的个体生产经营者。

4 基本要求

4.1.1 应具备独立的生产加工场所，面积与生产加工能力相适应，布局符合工艺流程要求；生产加工场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持安全距离。

4.1.2 具备与生产加工生湿面条品种、数量相适应的设施设备，以及相应的处理废水、存放垃圾等废弃

物的卫生防护设施。

4.1.3 应持续改善生产加工场所、设施设备条件，加强过程控制管理，保证所生产的生湿面条卫生、无毒、无害，不得生产危害人体健康和生命安全的食品。

4.1.4 应遵守相关法律、法规和标准的规定，取得营业执照、小作坊登记证等市场准入资格，履行食品安全主体责任，建立并落实采购、储存、加工、运输、销售等食品安全管理制度，配备相应的食品安全管理人员。

5 卫生管理

5.1 人员卫生管理

5.1.1 生产加工人员上岗前和每年度应进行健康检查，取得健康证明后方可上岗。

5.1.2 生产加工人员应保持良好的个人卫生习惯，进入生产加工区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒，头发应藏于工作帽内或使用发网约束。

5.1.3 生产加工人员不得将与生产无关的物品带入生产加工区域，工作时不得戴首饰、手表。

5.1.4 非生产人员进入生产加工场所应符合生产人员卫生要求。

5.2 场所卫生管理

5.2.1 生产加工场所内各项设施保持清洁，出现问题及时停产，立即维修或更新，顶棚、墙壁、地面有破损时，及时修补。

5.2.2 用于加工、储运等的设备及器具、生产用管道、食品接触面，定期清洁、消毒。

5.2.3 生产加工区域及仓库应采取有效措施（如纱帘、纱网、防鼠板、防蝇灯、风幕等），防止鼠类、昆虫等侵入。

5.2.4 废弃物存放设施应标识清晰，废弃物定期清除，易腐败的废弃物应立即清除，加工场所外废弃物放置场所与加工场所隔离。

6 原辅料、食品添加剂和食品相关产品

6.1 采购原辅料、食品添加剂和食品相关产品应当查验供货商的许可证和产品合格证明文件，无法提供合格证明的应依据食品安全标准进行检验。

6.2 采购的原辅粮油应符合 GB/T1355、GB2715 及其他相关国家粮油质量标准规定的有关要求。采购食品、食品添加剂和食品相关产品必须经过验收合格后方可使用。

6.3 食品添加剂的使用应符合 GB2760 的有关规定。

6.4 运输工具和储存容器保持清洁、维护良好，运输及储存中应避免日光直射，应备有防雨、防尘设施。根据食品原料的特点和卫生需要，必要时还应具备保温、冷藏、保鲜等设施。

6.5 应有专人管理，定期检查质量和卫生情况，及时清理变质或超过保质期的原辅料、食品添加剂和食品相关产品。仓库出货顺序应遵循先进先出的原则。

7 加工工艺流程

7.1 工艺流程图

生湿面条加工工艺流程图参见附录A。

7.2 加工过程

7.2.1 原辅料

- a) 原辅料搅拌前应经过筛理处理，除去其中的杂质；
- b) 利用加工用水配制溶液时，应确定储水罐内无异物。

7.2.2 搅拌

- a) 原辅料搅拌要充分，添加食品添加剂或营养强化剂应使物料混合均匀；
- b) 每批粉投料后要随时清理现场卫生。

7.2.3 和面

- a) 应设定最优和面时间、和面温度和加水量；
- b) 和好的面团不夹杂生粉，有弹性，湿度均匀，色泽一致，手握成团。

7.2.4 面团熟化

- a) 熟化装置内应无异物，应根据设备型号和产能确定熟化时间；
- b) 熟化装置的搅拌速度应进行调整，避免太快破坏面团的面筋结构，太慢导致面团结成大块。

7.1.5 压延

- a) 压延促使面团中的面筋充分吸水膨润，提高面条质量，减少游离水分；
- b) 压延过程中不能有效清除污染物的干面条、湿面头等不得回机。

7.2.6 面带熟化

- a) 面带熟化时间应根据温湿度进行适当调整；
- b) 采用自动熟化机，应根据设备型号和产能确定熟化时间；
- c) 面带熟化过程中，熟化装备内部或面带包材都要定期进行洁净化处理或更换。

7.2.7 压延切条

- a) 面片切分根据面条的品种不同要平整、无污染、无毛边、无并条，面带光滑无裂纹；
- b) 半干面的成型过程应充分考虑条型对后续干燥过程面体脱水均匀性的影响。

7.1.7 干燥杀菌

- a) 半干面干燥过程中应控制干燥温度和干燥时间，达到干燥脱水和杀菌目的；
- b) 半干面经干燥过程后的水分含量应在 20%-28%之间，应根据环境温湿度进行适度调节。

7.2.8 面条缓苏

- a) 半干面缓苏过程中应严格控制温度、湿度和时间；
- b) 半干面冷却或缓苏过程中所接触的盖布和塑料薄膜应定期进行杀菌处理。

7.2.9 包装

- a) 包装环境、包装材料、容器应符合 GB 9683 的规定；
- b) 手工包装过程应避免二次污染，应定期对面体所接触的电子秤和封口机等器皿进行清洗消毒；
- c) 机器或人工作业时计量包装要准确，定量包装净含量必须符合《定量包装商品计量监督管理办法》的有关规定；
- d) 包装宜采用活性包装技术、全自动包装方式。

7.2.10 检验入库

按照本文件第 10 章的规定对成品进行检验，经检验合格的放入成品库（间、区）。

8 加工过程管理

8.1 应根据原料、产品和工艺的特点，制定并落实生产设备和环境清洁消毒制度，降低微生物污染的风险。

8.2 应制定并落实病虫害防治、废弃物处置、建立防止异物污染等制度，及时消除影响食品安全的风险因素。

8.3 加工设备上直接或间接接触产品的活动部件若需润滑，使用食用油脂或能保证食品安全要求的其他油脂。

8.4 生产设备、设施应定期维护、及时清洗，保持清洁卫生。进行现场维护、维修及施工等工作时，应避免异物、异味、粉尘等污染产品。

8.5 除工艺需要，不得在加工场所使用和存放与生产无关的化学制剂，洗涤剂、消毒剂等化学品应妥善保管使用。

8.6 原辅料在加工前应进行感官检查，必要时应进行实验室检验；发现涉及食品安全项目指标异常的，不得使用。

8.7 不得在面条生产中中添加食品添加剂以外的非食用化学物质和其他可能危害人体健康的物质。

9 标签标识

9.1 散装生湿面条应当在容器、外包装上标注食品名称、加工时间、保存条件、食用期限、保存条件、食用方法、小作坊名称、地址和联系方式等信息。

9.2 预包装生湿面条的包装或者容器上标注的食品名称、配料、小作坊名称、生产地址、生产日期、保质期、净含量规格、登记证编号、保存条件、联系方式等信息应符合 GB7718 的有关规定。

10 检验

10.1 应按 GB 14881-2013 中第 9 章规定的有关规定，对原料、半成品和产品开展自行检验或委托具备相应资质的食品检验机构检验，综合考虑生湿面制品特性、工艺特点、生产过程控制等因素确定检验项目、检验频次、检验方法等。

10.2 自行检验的应具备与所检项目适应的检验室和检验能力，每年至少对所检项目进行 1 次检验能力验证。生湿面条的技术要求、试验方法、检验规则应符合 QB/T5472-2020 中第 5、7、9 章规定的有关要求。

10.3 自行检验可使用快速检测方法，快速检测方法应定期与国家标准规定的检验方法开展比对或验证，保证检测结果准确；当快速检测结果显示异常时，应使用国家标准规定的检验方法进行验证。

10.4 对生产的生湿面条每年至少进行 1 次全项检验，不具备全项检验能力的，应当委托具有法定资质的食品检验机构进行检验。

10.5 对新投产、停产后重新生产或者改变生产工艺后生产的首批面条，应委托有资质的食品检验机构按照食品安全标准进行检验，经检验合格方可生产、销售。

10.6 预包装生湿面条含量计量检验应符合 JJF 1070 规定的有关要求。

11 储存与运输

11.1 根据生湿面条的特点和卫生要求选择储存和运输条件，配备保温、冷藏、保鲜等设施，不得将生湿面条与有毒、有害或有异味的物品一同储存和运输。

11.2 储存、运输和装卸食品的容器、工器具和设备应当安全、无害、保持清洁，降低污染的风险。

11.3 生湿面制品储存和运输过程中应避免日光直射、雨淋和剧烈撞击等。

12 制度与记录

12.1 应配备食品安全管理人员，建立与加工规模、工艺技术水平相适应的食品安全管理制度，并结合实际不断完善。

12.2 应建立记录制度，对食品采购、加工、贮存、消毒、检验、销售等环节详细记录。

12.3 记录内容应完整、真实，确保产品从原料采购到产品销售的所有环节都可进行有效追溯。保存期限不得少于 2 年。

13 召回管理

13.1 当发现生产加工的生湿面条不符合食品安全标准或有证据证明可能危害人体健康的，应当立即停止生产加工，召回已经上市销售的食品，通知相关生产经营者和消费者，并记录召回和通知情况。

13.2 问题食品被召回后，应按照 GB14881-2013 中 11.3 规定的有关要求处理。

附 录 A
(资料性)
面条加工工艺流程图

图 A. 1 面条加工工艺流程图

