

T/NDAS

宁德市标准化协会团体标准

T/NDAS XXXX—2025

生湿面制品

Wet flour product

（征求意见稿）

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

宁德市标准化协会 发布

目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 分类 2

5 原辅料要求 2

6 技术要求 2

7 生产加工过程 3

8 试验方法 3

9 检验规则 3

10 标签、标志、包装、运输和贮存 4

参考文献 5

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。

本文件由宁德市标准化协会提出并归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、江苏宇宸面粉有限公司、南京农业大学、青岛农业大学。

本文件主要起草人：王勇、陆飞、王沛、李曼。

生湿面制品

1 范围

本文件规定了生湿面制品的原辅料、感官、理化指标、污染物限量、微生物限量、真菌毒素、食品添加剂和净含量等要求，描述了相应的试验方法，规定了生产加工过程、检验规则、标签、标志、包装、运输和贮存的内容，同时给出了便于技术规定的产品分类。

本文件适用于生湿面制品的生产、检验和销售。

本文件不适用于生干面制品、米粉制品。

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 191 包装储运图示标志
- GB/T 1355 小麦粉
- 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5009.91 食品安全国家标准 食品中钾、钠的测定
- 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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- 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 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- 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

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、磨工艺加工的谷物碾磨粉制品。

注：谷物粉主要包括玉米粉、莜麦粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、青稞粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、混合杂粮粉等。

3.2

生湿面制品 wet flour product

以小麦粉和/或其他谷物粉、水为主要原料，添加或不添加辅料，机制或手工按照不同生产工艺加工制成的各种形状的非即食制品，添加或不添加方便调料的预包装食品。

3.3

方便调料包 flavoring of wet flour product

用于调味和提供营养的单独包装的可食用物料。

示例：调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品。

[来源：GB 17400-2015，2.5，有修改]

4 分类

按加工工艺和水分含量可分为：

- 生鲜面；
- 半干面；
- 湿皮类：
 - 馄饨皮；
 - 饺子皮；
 - 烧麦皮；
 - 包子皮；
 - 春卷皮。
- 湿团类：
 - 面疙瘩；
 - 面块；
 - 面团。

5 原辅料要求

5.1 小麦粉

应符合GB/T 1355规定。

5.2 食用淀粉

应符合GB 31637的规定。

5.3 水

应符合GB 5749的规定。

5.4 食用盐

应符合GB 2721的规定。

5.5 其他原辅料

应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

6 技术要求

6.1 感官要求

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项目	要求
色泽	均匀白色或与添加的原辅料相对应的颜色，均匀一致
气味与滋味	具有该产品应有的气味，无异味，在食用时具有该品种应有的滋味
组织形态	具备该产品应有的组织形态，按食用方法处理后，不粘牙、不夹生
杂质	无正常视力可见杂质

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	指标			
	生鲜面	半干面	湿皮类	湿团类
水分/(g/100g)	27~45	15~27	≤45	≤70
酸度/(° T) ≤	2.0			
钠含量/(mg/100g) ≤	200			
注：理化检测不检测方便调料包。				

6.3 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

6.4 微生物限量

致病菌应符合GB 29921的规定

6.5 真菌毒素

应符合GB 2761的规定。

6.6 食品添加剂

使用范围和使用量应符合GB 2760相应食品类别项下的规定。

6.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的相关规定。

7 生产加工过程

加工操作规范应符合GB 14881的相关规定。

8 试验方法

8.1 感官要求

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察其色泽，闻其气味，检查杂质异物，按照使用说明描述的食用方法处理后品其滋味。

8.2 水分

按GB 5009.3描述的方法测定。

8.3 酸度

按GB 5009.239 描述的方法测定。

8.4 钠含量

按GB 5009.91描述的方法测定。

8.5 净含量

按JJF 1070描述的方法测定。

9 检验规则

9.1 组批

同一天、同一生产线生产的同一类产品为一批。

9.2 抽样

抽样应满足检验和留样的需求。

9.3 出厂检验

9.3.1 每批产品出厂，应经检验，检验合格后出厂。

9.3.2 出厂检验项目：感官要求、净含量、水分、酸度。

9.4 型式检验

9.4.1 正常生产时每年进行一次型式检验，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、生产工艺有较大改变，可能影响产品质量时；
- 产品停产一年以上，恢复生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 国家市场监管机构提出要求时。

9.4.2 型式检验项目为第6章的全部项目。

9.5 判定规则

9.5.1 检验项目符合本文件的规定时，则判为该批产品合格。

9.5.2 检验项目如有1项或2项（微生物项目除外）不合格，可从原批中加倍抽样进行复验，复验结果合格则判该批产品合格；若复验结果出现不合格项目，则判该批产品为不合格。

9.5.3 微生物项目若1项不合格，则判为该批产品不合格，且不应复验。

10 标签、标志、包装、运输和贮存

10.1 标签、标志

10.1.1 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

10.1.2 预包装产品应符合GB 7718和GB 28050及《食品标识监督管理办法》的相关规定。

10.1.3 应标示产品类别。

10.1.4 宜在标签中标注产品特征性的指标或经过认证的类型，如标示钠含量或标示低钠食品。

10.2 包装

10.2.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

10.2.2 单件包装应完整，封口严密，无破损。

10.3 运输

产品运输工具应清洁、卫生、无异味；不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

10.4 贮存

产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。

参 考 文 献

- [1] GB 17400-2015 食品安全国家标准 方便面
 - [2] 《定量包装商品计量监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第70号）
 - [3] 《食品标识监督管理办法》（国家市场监督管理总局令第100号）
-