

《生湿面制品》团体标准

编制说明

（征求意见稿）

一、工作简况

1 任务来源

本项目是根据宁德市标准化协会《关于〈生湿面制品〉团体标准立项的通知》（宁标协字[2025]23号），项目名称“生湿面制品”，标准计划编号为 T/NDASJH2025009，项目编制单位为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、青岛农业大学等，完成时间为 2025 年 12 月。

2 标准制定的必要性

生湿面制品是食品预制化产品中预制主食中的一类典型产品，近年来，以将传统主食进行工业化生产的预制食品得到了市场的广泛认可，产业快速发展，得到了各级政府大力鼓励和支持。

《国务院办公厅关于印发消费品标准和质量提升规划（2016-2020 年）的通知》中就明确要求要加大对方便食品、速冻食品、焙烤食品和现代生物发酵食品等新产品标准的研制力度。

工业和信息化部、国家发展改革委、商务部联合印发《轻工业稳增长工作方案（2023—2024 年）》（工信部联消费〔2023〕101 号）提出“实施推动食品工业预制化发展行动方案，顺应方便快捷、营养健康食品消费需求，大力发展方便食品、自热食品、米面制品、预加工

菜肴等产品形态”。

传统优势食品产区和地方特色食品产业是我国食品工业重要发展载体和关键增长引擎。工业和信息化部等十一部门《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》(工信部联消费〔2023〕31号)中也明确要求“健全标准体系,充分发挥科研院所、标准化技术组织的专业优势,开展特色食品领域国家标准和行业标准制修订工作”。

《全国农产品加工业与农村一二三产业融合发展规划(2016—2020年)》、《关于促进食品工业健康发展的指导意见》、《“十三五”食品科技创新专项规划》等文件中均明确提出要支持发展传统主食的标准化和工业化。

生湿面制品是食品预制化产品中预制主食中的一类典型产品,目前全国市场规模超过100亿元,发展迅速。目前,工业化生产的生湿面制品包括各种面条、饺子皮、馄饨皮、烧卖皮等。工业化生产的生湿面制品生产企业遍布全国各地。

生湿面制品现有轻工标准《生湿面制品》(QB/T 5472-2020),在2018年-2019年制定,并在2020年发布实施,对促进我国生湿面制品行业的规范发展起到了十分积极作用,有效保证了生湿面制品的产品质量。然而由于近几年来,我国生湿面制品产业和产品发展迅速,发生了巨大变化,该标准目前难以较好的覆盖目前主要产品,该标准已不适应目前行业市场。主要表现为工业化生产的生湿面制品产品类别

更加丰富，包括半干面、湿团类产品；同时，感官、理化等指标需要根据产业发展情况进行完善，增加标准可操作性，需要通过制定团体标准，在行业标准基础上提出更高的要求，规范市场和提升产品质量水平，完善标准体系。

3 主要工作过程

(1) 起草（草案、论证）阶段：

本标准在申请团体标准之前，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、青岛农业大学等标准起草单位进行了大量预研究工作。

本标准在 2025 年 7 月宁德市标准化协会下达了《生湿面制品》团体标准立项计划后，征集了起草成员单位，为组建标准起草工作组做好准备，并进行了标准基本框架和具体技术内容的初步起草研究工作。

2025 年 7 月，召开了标准启动工作会议，确定了总体工作方案并制定了团体标准具体的工作方案，初步明确标准修订的框架。之后，标准起草工作组开始对国内外标准及有关技术资料进行检索整理，并对生产企业征求了修订标准的意见，对标准的框架结构、适用范围、主要技术指标进行了研究，并进行了主要技术指标样品收集和验证工作。标准起草工作组根据多次内部研讨意见，起草形成了《生湿面制品》团体标准（工作组讨论稿）和编制说明，之后在征集起草单位意见基础上，决议形成《生湿面制品》团体标准（征求意见稿）和编制

说明。

(2) 征求意见阶段：

暂略

(3) 审查阶段：

暂略

(4) 报批阶段：

暂略

4 主要参加单位和工作组成员及其所做的工作等

本标准由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、青岛农业大学共同起草。

主要成员：王勇、陆飞、王沛、李曼。

所做的工作：王勇负责标准修订的组织、协调，编制调查方案，陆飞、王沛负责标准指标验证工作，李曼承担国内外相关标准和技术资料的收集、翻译工作。

二、标准编制原则和主要内容

1 编制原则

1.1 标准文本结构制定原则

按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的相关要求和内容。

1.2 参考国内标准

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

2 标准主要内容

2.1 标准主要内容及适用范围

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。

2.2 标准主要内容及依据

(1) 术语与定义

参考 QB/T 5742-2020《生湿面制品》分别给出“谷物粉”、“生湿面制品”和“方便调料包”等3个术语的定义

谷物粉是以脱壳的原粮经碾、磨工艺加工的谷物碾磨粉制品。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。

生湿面制品是以小麦粉和/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。

方便调料包是用于调味和提供营养的单独包装的可食用物料。

(2) 分类

近几年来，我国生湿面制品产业和产品发展迅速，发生了巨大变化，工业化生产的生湿面制品产品类别更加丰富，包括半干面、湿团类产品，本标准给出了便于技术规定的产品分类，按加工工艺和水分含量可分为4类，分别为：

- 生鲜面；
- 半干面；
- 湿皮类；

● 湿团类。

其中，对于湿皮类和湿团类再次进行了细分，如下：

湿皮类分为：

- ✓ 馄饨皮；
- ✓ 饺子皮；
- ✓ 烧麦皮；
- ✓ 包子皮；
- ✓ 春卷皮。

湿团类分为：

- ✓ 面疙瘩；
- ✓ 面块；
- ✓ 面团。

(3) 原辅料要求

本标准起草过程中，对当前国内厂家及市场上销售的预包装食品中生湿面制品产品进行了调研和数据分析（见表1），充分考虑了标准的科学性、先进性，并参考了《国家食品安全监督抽检实施细则（2018年版）》对生湿面制品的定义，确定了本标准生湿面制品以小麦粉和/或其他谷物粉、水为主要原料，产品属性属于粮食加工品中的谷物粉类制成品。

表 1 市场上销售的预包装食品中生湿面制品产品原料情况表

样品编号	产品名称	配料表
1	拉面（生湿面制品）	小麦粉，水，食用酒精，食用盐，食品添加剂

		(山梨糖醇液, 丙二醇, 碳酸钾)
2	生切面 (生湿面制品)	小麦粉, 水, 食用酒精, 食用盐, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 丙二醇, 碳酸钾)
3	家常拉面 (生湿面制品)	小麦粉, 水, 食用酒精, 食用盐, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 丙二醇, 碳酸钾)
4	刀削面 (生湿面制品)	小麦粉, 水, 食用酒精, 食用盐, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 丙二醇, 碳酸钾)
5	碱水面 (生湿面制品)	小麦粉, 水, 食用酒精, 食用盐, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 碳酸钾, 碳酸钠, 丙二醇)
6	鸡蛋面	小麦粉、全蛋粉、水、食用盐、食用酒精、谷朊粉、食品添加剂 (山梨糖醇液、丙二醇、碳酸钾、栀子黄)
7	精制五人份拉面	小麦粉、水、食用酒精、食用盐、食品添加剂 (山梨糖醇液、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠)
8	长寿拉面	小麦粉、水、食用盐、食用酒精、食品添加剂 (山梨糖醇液、丙二醇、碳酸钾)
9	鲜拉面	小麦粉, 水, 食用酒精, 食用盐, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 碳酸钾, 丙二醇)
10	鲜碱面	小麦粉, 水, 食用酒精, 食用盐, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 碳酸钾, 碳酸钠, 丙二醇)
11	生拉面 (生鲜面)	小麦粉, 水, 食用盐, 食用酒精, 食品添加剂 (碳酸钠, 碳酸钾, 山梨糖醇液, 丙二醇)
12	刀切面 (生鲜面)	小麦粉, 水, 食用盐, 食用酒精, 食品添加剂 (碳酸钠, 碳酸钾, 山梨糖醇液, 丙二醇)
13	原味拉面 (半干面)	小麦粉, 水, 食用盐, 食用酒精, 食品添加剂 (碳酸钠, 碳酸钾, 山梨糖醇液, 丙二醇)
14	多井兰州拉面 (生湿面制品)	小麦粉、水、食用酒精、食用盐、食品添加剂 (山梨糖醇液、丙二醇、乳酸钠、丙酸钙)
15	多井拉面 5 人份 (生湿面制品)	小麦粉、水、食用酒精、食用盐、食品添加剂 (山梨糖醇液、碳酸钾、丙二醇)
16	刀削面	小麦粉, 水, 食用酒精, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 乳酸钠), 食用盐
17	河南老街烩面	小麦粉, 水, 食用酒精, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 乳酸钠), 食用盐
18	老北京炸酱面	小麦粉, 水, 食用酒精, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 乳酸钠), 食用盐
19	葱油拌面	小麦粉, 水, 食用酒精, 食品添加剂 (山梨糖醇液, 乳酸钠), 食用盐

(4) 感官要求

具体感官要求见下表。

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

(5) 理化指标

本标准研制过程中对各标准中生湿面制品的理化指标选择以及指标值设定进行查询和分析，生湿面制品产品制作过程中，如果水分含量过高又容易出现粘连在一起的情况。反之，若水分含量过高，产品在贮存中容易出现发霉现象，影响产品食品安全，因此本标准中在理化指标中设立水分含量，并在对当前国内厂家及市场上销售的预包装食品中生湿面制品产品进行了调研和检测论证分析（基础上，考虑到标准可操作性，本标准对于不同类型产品，分别设置了水分含量要求。

生湿面制品产品制作过程中，产品酸度与产品货架期及口感均存在较大关联，因此本标准中在理化指标中设立酸度，并在对当前国内厂家及市场上销售的预包装食品中生湿面制品产品进行了调研和检测论证分析基础上，考虑到标准可操作性，本标准酸度设定为 $\leq 2.0^{\circ} \text{T}$ 。

身体摄入过量盐分不仅会增加患高血压的风险，还会增加消化道肿瘤的风险。为了响应《中国居民膳食指南(2022)》中“少盐少油，控糖限酒”，需限制食盐含量，因此，本标准将钠含量作为理化指标要求。

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/($^{\circ} \text{T}$)	≤ 2.0			

项目	指标
钠含量/(mg/100g) ≤	200
注：理化检测不检测方便调料包。	

(6) 安全指标

生湿面制品的污染物限量应符合 GB 2762 的规定。生湿面制品的真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

生湿面制品为非即食食品，需要在加工后食用（加热），根据《其他粮食加工品生产许可证审查细则(2006 版)》及《国家食品安全监督抽检实施细则（2018 年版）》中规定不需要设定及检测微生物指标，充分考虑了标准的可操作性和实际生产销售情况，本标准不设立微生物指标。

(7) 标签

为了更好保护消费者的知情权，并加强标准适用性，本标准中鼓励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。

三、主要试验（或验证）情况

本标准对 120 份产品进行验证，均符合上述要求。

四、与国际、国外对比情况

本标准没有采用国际标准。

本标准制定过程中未查到同类国际、国外标准。

本标准制定过程中未测试国外的样品、样机。

本标准水平为国内先进水平。

五、在标准体系中的位置，与现行相关法律、法规、规章及相关

标准，特别是强制性标准的协调性

本标准与现行相关法律、法规、规章及相关标准协调一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、标准性质的建议说明

本标准可以作为推荐性团体标准。

八、贯彻标准的要求和措施建议

建议本标准批准发布后立刻实施。

为使标准能更好的发挥技术指导作用，更好地服务经济建设，推动预制菜产业可持续健康发展，要求：一是做好《生湿面制品》标准的宣贯工作。二是对《生湿面制品》标准执行情况进行跟踪调查，及时发现标准执行中的问题，不断修改完善，提高标准的科学性、合理性和实用性。

九、废止现行相关标准的建议

本标准不涉及对现行标准的废止。

十、其他应予说明的事项

无。