

团体标准

T/CCOA XXX-XXXX

生湿面制品

Wet-fresh noodle products

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国粮油学会 发布

目 录

1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 产品分类	2
5 要求	3
6 生产加工过程卫生要求	4
7 检验规则	5
8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期	5

前 言

本标准按GB/T 1.1—2009的格式编写。

本标准由中国粮油学会提出。

本标准负责起草单位：

本标准起草人：

本标准为首次制定。

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的术语和定义、产品分类、原辅料要求、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标志、标签、包装、保质期。

标准内容还涉及生湿面制品包装后储存、运输和贮存的环境温度条件要求等。

2 规范性引用文件

下列文件对于本标准的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 191	包装储运图示标志
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 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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 14880	食品安全国家标准 食品营养强化剂
GB 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.5	食品安全国家标准 食品微生物学检验 志贺氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
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 5009.111	食品安全国家标准 食品脱氧雪腐镰刀菌烯醇的测定
GB 5009.239	食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 29921	食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 5749	生活饮用水卫生标准
GB 7718	预包装食品标签通则
GB 14881	食品生产通用卫生规范
GB 28050	预包装食品营养标签通则
GB 31621	食品经营过程卫生规范
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（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》
	国家质量监督检验检疫总局令（2007）第98号《食品召回管理规定》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 生湿面制品

以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加其他食品辅料，添加或不添加食品添加剂，经混配、和面、醒面（熟化）、压延、成型、经（或不经）干燥和冷却（缓苏）或冷冻、包装等多道工序加工形成的，且未经熟制的不同含水量的各种形状的生湿面制品。

3.1.1 生湿面条制品

条、丝、带状的生湿面制品

3.1.2 生湿面皮制品

片、皮状的生湿面制品

3.1.3 生湿面团制品

块、球、团状的生湿面制品

3.2 烹调性

在生湿面制品煮熟透后，用不锈钢漏勺捞起全部生湿面查看、品尝，检验口感、滋味及气味感官结果指标，以面制品不夹生、不糊、不粘、不浑汤、无牙碜为合格；适用于生湿面条制品和生湿面皮制品。

4 产品分类

生湿面制品产品以小麦粉和水为主要原料制成。按照产品形状不同，可分为生湿面条制品、生湿面皮制品和生湿面团制品；按照加工方式不同，可分为机制生湿面制品和手工生湿制面制品。以上分类的生湿面制成品均属未经熟制产品，食用前需进行面制品熟制。

4.1 生湿面条制品

4.1.1 鲜湿面

机制或手工制成的未经干燥的生湿面条制成品。其含水量不高于40%，鲜湿面属未经熟制产品，食用前需煮制。该类产品同义词：生切面、湿切面、湿面、水面、鲜面等。

4.1.2 半干面

鲜湿面经过部分脱水制得的生制半干面条制品。其含水量不高于27%。半干面属未经熟制产品，食用前需煮制。

4.2 生湿面皮制品

4.2.1 湿皮类

机制或手工制成的未经干燥的非即食生湿面皮制成品。其含水量不高于40%。该类产品主要有：饺子皮、馄饨皮、云吞皮、抄手皮、面片等。

4.2.2 半干皮类

湿面皮经过部分脱水制得的生制非即食半干面皮制品。其含水量不高于27%。该类产品主要有：春卷皮等。

4.3 生湿面团制品

4.3.1 生面胚类

机制或手工制成的未经干燥的非即食生湿面胚制成品。其含水量不高于70%。该产品主要用于制作烩面、手工拉面、裤带面（扯面）、沾水面等。

4.3.2 疙瘩面团

以小麦粉、水等为原料，添加或不添加食品原辅料，经和面、醒面（熟化）、成型的未经干燥的不规则形状非即食面团或面块。其含水量不高于45%。该产品主要用于制作疙瘩汤或面疙瘩等。

5 要求

5.1 原、辅料要求

5.1.1 小麦粉

应符合GB/T 1355的规定。

5.1.2 水

应符合GB 5749的规定。

5.1.3 食品添加剂和营养强化剂

应符合GB 2760、GB 14880及国家相关法律法规的规定。

5.1.4 其他辅料

应符合相应国家标准和规定的要求，具有正常的色泽及气味，无霉变。

5.1.5 污染物限定

以上原辅料均应符合GB 2761、GB 2762、GB 2763对真菌毒素限量、污染物限量、农药最大残留限量的规定。

5.2 感官要求

应符合表1的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有相应产品应有的色泽、且均匀一致；	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在正常光线下，用目视法检查色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味，按食用方法煮熟后品尝滋味。
组织形态	具有该品种应有的形态，组织结构均匀，形态良好，不粘连；	
杂质	无正常视力肉眼可见外来杂质；	
滋味及气味	正常，无酸味、无霉味及其它异味；	
烹调性	煮熟后口感不粘，不硌牙，柔软爽口，无明显断条；	

5.3 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标						检验方法
	湿制面条制成品		湿制面片制成品		湿制面团制成品		
	鲜湿面	半干面	湿皮类	半干皮类	生面胚类	疙瘩面团	
水分/(%) ≤	40	27	40	27	70	45	GB 5009.3
酸度(以 0.1mol/L NaOH 溶液计)/(mL/10g) ≤	4.0						GB 5009.239
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.15						GB 5009.12
脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)/(μg/kg) ≤	1000						GB 5009.111
其他理化指标应符合相关产品国家标准的规定。							

5.4 微生物及致病菌限量

5.4.1 微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	1000 000	GB 4789.2

5.4.2 致病菌限量应符合 GB 29921 及表4的规定。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	0	GB 4789.4
志贺氏菌	5	0	0	0	GB 4789.5
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。n 为同一批次产品应采集的样件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致病菌指标可接受水平的限量值，以 CFU/g(mL)计；M 为致病菌指标的最高安全限量值，以 CFU/g(mL)计。					

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070 规定的方法测定。

6 生产加工过程卫生要求

食品生产加工和经营过程中的卫生规范应符合 GB 14881、GB 31621 的规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一设备在同一班次加工的包装完好的产品为一组批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 检验分类

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 产品出厂应逐批检验，检验合格方可出厂。

7.3.1.2 出厂检验项目为：感官要求、净含量、水分、酸度、菌落总数。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 型式检验为本标准的全项目检验。

7.3.2.2 正常情况为每年进行一次，发生下列情况之一时也应进行：

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、设备、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产半年以上恢复生产时；
- e) 国家监督部门提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

7.4.1 出厂检验项目全部符合要求，判定该批产品为合格。微生物及致病菌限量指标不符合要求，判定该批产品为不合格。其他检验项目有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品为不合格。

7.4.2 型式检验项目全部符合要求，判定该批产品合格。其他检验项目有一项或一项以上不符合要求，允许按相关规定进行复检，如复检结果仍有不符合要求项，判定该批产品不合格。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志、标签

产品标志、标签应符合国家相关法律、法规及GB/T 191、GB 7718、GB 28050的规定。并按照本标准的要求标明产品的烹调加工方式、食用方法、产品具体种类和储藏方式。

8.2 包装

8.2.1 塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定，纸包装应符合 GB 4806.8 的规定。

8.2.2 包装要求：应封口严密。

8.3 运输

8.3.1 运输工具应清洁、无污染，且备有防潮、防晒、防污染设施，防止包装破损，严禁与有毒、有害物品混装运。

8.3.2 装卸时应避免包装破损。

8.3.3 运输工具应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有气味物品混装。

8.4 贮存

生湿面制品成品应贮存在阴凉、通风处（常温）或冷藏（0-10℃）或冷冻（-18℃以下），应清洁、卫生，不应与有毒、有害、有气味的物品混存。

8.5 保质期及过期产品处理

8.5.1 企业可以根据不同季节、自身产品质量状况、产品类别和工艺自行确定保质期，并在产品包装或其他标识上做出具体的规定。

8.5.2 过期产品不得再次作为生湿面制品加工原料回收使用，过期产品处理应建立出处台账备查，同时企业应适当建立产品召回或销毁管理制度，应符合国家质量监督检验检疫总局[2007年]第98号《食品召回管理规定》的规定。
