

Q/JMSP

石河子市金麦食品科技有限公司
食 品 企 业 标 准

Q/JMSP0001S-2026



鲜湿挂面

2026 - 06-15 发布

2026- 07-01 实施

石河子市金麦食品科技公司发布

前 言



本标准按照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》规定起草。依据《中华人民共和国食品安全法》《中华人民共和国标准化法》编制，产品理化参考GB/T 40636-2021《挂面》烹调、断条检测方法，结合鲜湿高水分、添加或不添加杂粮/果蔬/鸡蛋等辅料的产品特性制定；污染物、添加剂全部执行现行食品安全强制性国家标准。

1. 本标准由石河子市金麦食品科技有限公司提出、起草；
2. 主要起草人：徐新风、聂海洲；标准批准人：韩莎；
3. 本标准引用国家强制国标更新时自动修订对应指标；
4. 本标准作为产品生产管控、出厂检验、市场监管、贸易仲裁的法定依据。

鲜湿挂面



1 范围

本标准规定鲜湿挂面、鲜湿花色挂面的术语、分类、原辅材料、技术指标、生产卫生、检验方法、判定规则、标签储运要求。

适用：以小麦粉、饮用水为主料或者以小麦粉（添加量 $\geq 50\%$ ）、饮用水为主料，添加杂粮粉、果蔬汁/果蔬粉、鲜鸡蛋、乳粉、薯粉等一种或多种可食用辅料，经和面、压延切条、不经过烘干工艺制成的含水生鲜挂面；常温/冷藏售卖，非干挂面、非速冻面。

2 规范性引用文件

下列文件注日期版仅标注年份有效，未注日期执行现行有效版本（含修改单）：

- 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 真菌毒素限量
 - GB 2762 食品安全国家标准 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 29921 食品安全国家标准 致病菌限量
 - GB 4789.3 食品微生物检验 大肠菌群计数
 - GB 4789.4 沙门氏菌检验
 - GB 4789.5 志贺氏菌检验
 - GB 4789.10 金黄色葡萄球菌检验
 - GB 4789.15 霉菌和酵母菌计数
 - GB 5009.3 食品中水分的测定
 - GB 5009.11 总砷测定、GB 5009.12 铅测定
 - GB 5009.44 食品中氯化物测定
 - GB/T 5461 食用盐
 - GB 5749-2022 生活饮用水卫生标准
 - GB 7718-2011 预包装食品标签通则
 - GB 14881-2013 食品生产通用卫生规范
 - GB 28050-2011 预包装食品营养标签通则
 - GB/T 40636-2021 挂面
 - GB/T 1355 小麦粉
- 国家市场监督管理总局令 第70号（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》。

3 术语和定义

3.1 鲜湿挂面

小麦粉、饮用水为原料经和面、压延切条、不经过烘干工艺制成的含水生鲜湿挂面，



3.2 鲜湿花色挂面

小麦粉+饮用水为基底，复配杂粮、果蔬、蛋奶等辅料，无烘干工序、成品高水分鲜湿面条，区别于纯小麦粉鲜湿面。

3.2 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数

3.2 烹调损失率

一定质量的挂面样品在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占样品的质量分数

4 产品分类

- 4.1 杂粮鲜湿挂面：添加荞麦、玉米、黑米、燕麦等杂粮，杂粮折算添加 $\geq 8\%$ ；
- 4.2 果蔬鲜湿挂面：菠菜/胡萝卜/南瓜/紫薯等鲜果蔬浆/干粉，果蔬原料折算 $\geq 5\%$ ；
- 4.3 蛋奶鲜湿挂面：鲜蛋液/全蛋粉/乳粉，蛋制品添加 $\geq 3\%$ ；
- 4.4 复合花色挂面：同时添加杂粮+果蔬/蛋奶两种及以上辅料。
- 4.5 鲜湿挂面：小麦粉、水、食用盐。

5 原辅材料要求

- 5.1 小麦粉：符合 GB/T1355，无霉变、虫蛀、结块，黄曲霉毒素 B₁符合 GB 2761 规定；
- 5.2 生产用水：GB5749-2022 生活饮用水；
- 5.3 食用盐：GB/T5461，无杂质结块；
- 5.4 杂粮粉、果蔬、鸡蛋、乳粉：感官完好无腐烂霉变，农残、污染物符合 GB2762、GB2763；
- 5.5 食品添加剂：仅限 GB2760 中生湿面制品允许使用品种、限量（丙二醇 $\leq 1.5\text{g/kg}$ 等），严禁违规添加防腐剂、人工色素；
- 5.6 内外包装：食品接触级，符合国标要求。

6 技术要求

6.1 感官指标

项目	指标要求
色泽	对应辅料天然色泽，均匀一致，无霉斑、发黑、异常染色、花斑
形态	面条粗细均匀、无大面积粘连、无并条、无碎渣过多，表面湿润干爽适度



气味	小麦+辅料固有清香，无酸败、馊味、霉味、哈喇异味
烹调特性	沸水煮熟不易浑汤、粘连少，口感柔韧无硬心、无牙碜

6.2 理化指标 (适配鲜湿高水分, 参考 GB/T40636 检测方法)

检验项目	限量指标	备注
水分, %	40.0 ~ 45.0	鲜面特征指标, 区别干挂面 $\leq 14.5\%$
酸度 (以乳酸计), mL/10g	≤ 4.0	防止原料发酵变质
氯化物 (以食盐计), %	≤ 3.0	含盐面管控
熟断条率, %	≤ 12.0	按 GB/T40636 方法检测
烹调损失, %	≤ 11.0	按 GB/T40636 方法检测

6.3 污染物限量

污染物限量执行 GB 2762。

6.4 真菌毒素

黄曲霉毒素 B₁ $\leq 5.0\mu\text{g}/\text{kg}$ (GB2761)。

6.6 食品添加剂

严格遵循 GB2760 06.03.02.01 生湿面制品限值, 不得超范围使用苯甲酸、脱氢乙酸等防腐类添加剂。

7 生产加工过程卫生

全流程执行 GB14881; 原料库、配料间、和面成型间、冷却分装间分区隔离; 成品分装前充分风冷, 低温分装; 工器具每班清洗消杀, 从业人员持有效健康证上岗。

8 试验方法

- 8.1 感官: 自然光下目测、鼻嗅, 取样 500g, 水煮品尝判定;
- 8.2 水分: GB5009.3; 酸度: GB5009.239; 氯化物: GB5009.44;
- 8.3 熟断条率、烹调损失: 采用 GB/T40636-2021 规定试验步骤;
- 8.4 重金属: GB5009.11、GB5009.12;



9 检验规则

9.1 批次划分

同一生产班次、同一配方、同一工艺为 1 批，单批次 $\leq 3000\text{kg}$ 。

9.2 抽样

每批随机抽取 2 份样品（每份 $\geq 500\text{g}$ ），一份检验，一份 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏留样 $\geq 72\text{h}$ 。

9.3 出厂必检项目

感官、水分、酸度三项全部合格出具产品合格证方可出厂。

9.4 型式检验

每年不少于 1 次全项型式检验；配方改版、停产复产、监管抽检不合格、原料重大变更时立即全项送检。

9.5 判定规则

出厂单项不合格：双倍抽样复检；复检合格放行，仍不合格整批隔离处置。

10 标签、包装、运输、贮存

10.1 标签：符合 GB7718、GB28050，标注产品名称、配料、生产商信息、生产日期、贮存条件、保质期、本标准号；标注需 $0\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏保存；

10.2 包装：密封食品级包装，防尘防潮；

10.3 运输：冷链运输，车厢洁净，禁与有毒异味货品混装；

10.4 贮存：成品库房 $0^{\circ}\text{C}\sim 4^{\circ}\text{C}$ 冷藏、离地离墙 10cm；冷藏条件下保质期：3 天；常温禁止存放。



附件

企业自我承诺

本食品生产企业承诺：

本次备案的企业标准为：鲜湿挂面 Q/JMSP0001S-2026

一、备案提交的材料均真实、有效、完整。如有不实、不符合相关规定之处，本企业愿承担全部法律责任。

二、备案的企业标准内容符合《食品安全法》及相关法律法规、食品安全标准的规定，GB/T40636-2021 挂面仅适用于干制纯白挂面，不含高水分鲜湿产品、杂粮/果蔬添加类花色面，无对应国标，因此制定本企业食品安全标准。

2、指标设定：烹调损失、熟断条率检测方法引用 GB/T40636-2021；水分、酸度根据鲜湿面高含水特性单独限定；重金属、添加剂全部等同国家强制性国标，指标不低于国标限值，满足卫健备案审核要求。

3、适用范围：用于企业生产管控、出厂检验、市场监督抽检判定。
本企业提交备案标准的合法性、食品安全指标是否严于食品安全标准负责。

三、本企业对备案的企业标准实施动态管理。企业标准存在违反相关法律法规及政策规定、适用的食品安全标准发生变化及其他应当进行复查情形的，本企业主动及时对企业标准进行复查，复查后做出继续有效或修订或废止等的决定，确保其持续符合法律法规和食品安全标准等规定。对于企业改正后自行废止的备案标准，本企业应在“企业标准信息公共服务平台”予以明示。

四、企业标准不涉及商业秘密的内容，同意卫生健康部门依法公开

备案的企业标准文本及企业自我承诺。

法定代表人（签字）：

韩莎

企业名称（盖章）：



2016年 6月 22日