

ICS 67.060

X 11

Q/YLC

海南省食品安全企业标准

Q/YLC 0001S—2025

生湿面制品

2025-06-01 发布

2025-07-01 实施



海南昱利餐饮有限公司

发布

前 言

本标准按照《中华人民共和国食品安全法》和 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。

本标准由海南昱利餐饮有限公司提出。

本标准由海南昱利餐饮有限公司起草。

本标准主要起草人：邢益利、邢日超。

本标准为首次发布。



生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的技术要求、生产加工过程中的卫生要求，检验规则以及标签、标志、包装、运输、贮存的要求。

本标准适用于以水、小麦粉、白砂糖、食用植物油、食盐、食品馅料为原料，经原料验收、配料、和面、成型、包装、冷藏保存等生产工艺制成的供糕点生产的生湿面制品的生产控制、检验和贮运等环节。

2 规范性引用文件

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

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4789.10 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 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8608 低筋小麦粉
- GB 13104 食品安全国家标准 食糖
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21270 食品馅料
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第 70 号《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 100 号《食品标识监督管理办法》

3 技术要求

3.1 原料要求

- 3.1.1 生活饮用水：应符合 GB 5749 的要求。
- 3.1.2 小麦粉：应符合 GB/T 8608 的要求。
- 3.1.3 白砂糖：应符合 GB 13104 的要求。
- 3.1.4 食用植物油：应符合 GB 2716 的要求。
- 3.1.5 食盐：应符合 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.6 食品馅料：应符合 GB/T 21270 的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有该类品种应有的色泽	取适量试样置于洁净的白色搪瓷皿中，在自然光下观察色泽、外观和杂质，并嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味（需要时熟化）
外 观	完整，均匀，无变形，无破损	
滋味与气味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂 质	无正常视力可见的外来杂质	

3.3 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
水分, g/100g	≤ 65.0	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B1, ug/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

3.4 微生物限量

应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案及限量(若非指定, 均以 25/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	1000 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法

注：样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

3.5 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按 JJF 1070 规定的方法进行测定。

4 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 中的要求。

5 检验规则

5.1 组批

以同一批原料、同一生产日期、同一生产班次生产的包装完好的同一品种、同一规格产品为一组批。

5.2 抽样

每批产品按包装件数的 1% 随机抽样，不足 1 千件者按 1 千件计。每批产品抽样数量不少于 10 个独立包装（总量不少于 2kg），3 个包装样品用于感官检查、理化指标检验，5 个包装样品用于微生物指标检验，2 个包装样品用于留样，另根据产品的具体规格抽取适当的样品进行净含量检验。

5.3 出厂检验

产品出厂前，应由检验部门按本标准逐批进行检验合格后方可出厂。出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量。

5.4 型式检验

型式检验是对产品质量进行的全面考核，正常生产时每年进行一次，检验项目包括本标准技术要求中的全部项目。有下列情况之一时亦应进行型式检验。

- a) 产品正式投入生产时；
- b) 正式生产后，如原料、工艺有较大变化或更换主要生产设备，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验与上一次型式检验结果有较大差异时；
- d) 长期停产 6 个月以上，恢复生产时；
- e) 食品安全监管部门提出进行型式检验的要求时。

5.5 判定规则

所检项目检验结果全部符合本标准规定时，判该批产品为合格品。微生物指标不符合本标准要求时，判该批产品为不合格品，不得复检。除微生物指标外，其它项目检验结果不符合本标准要求时，可以在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准。

6 标签、标志、包装、运输和贮存

6.1 标签、标志

产品标签应符合 GB 7718 和《食品标识监督管理办法》的规定。产品运输包装标志应符合 GB/T 191 的要求。

6.2 包装

产品包装材料为塑料袋，应符合 GB 4806.7 的要求，中间采用纸盒包装应符合 GB 4806.8 的要求。外包装用纸箱应符合 GB/T 6543 的要求。

6.3 运输

运输工具应符合卫生要求。短途运输可使用冷藏车或有保温设施的车辆，长途运输应使用有制冷功能的动力车，运输产品的箱体温度保持 $\leq 0^{\circ}\text{C}$ 。不得与有毒、有害、有异味或其他可能影响产品品质的物品混装、混运。产品搬运应轻拿轻放，严禁摔扔、撞击、挤压。

6.4 贮存

产品应储存在 $\leq 0^{\circ}\text{C}$ 的专用冷库内，冷库应定期清扫、消毒。保持清洁卫生。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀或其他可能影响产品品质的物品同库储存。

7 保质期

在符合本标准规定的条件下，产品保质期为 6 个月。
