



团 体 标 准

T/CCOA 51—2023

生湿面条生产加工技术规程

Technical specifications for production of wet-fresh noodle products

2023-11-23 发布

2024-03-01 实施

中国粮油学会 发布
中国标准出版社 出版

本标准由中国粮油学会制定,其著作权为中国粮油学会所有。除了用于国家法律许可范围或事先得到中国粮油学会的许可外,不允许以任何形式再复制本标准。如果关于本标准有任何著作权/版权或相关咨询,请联系中国粮油学会或本标准出版社!

中国粮油学会(Chinese Cereals and Oils Association)简称 CCOA,是中国科学技术协会领导下的全国性一级学会,挂靠国家粮食和物资储备局,是以从事粮食和油脂科学研究、工业生产的高中级科技人员和企业家为主体的跨行业、跨地区、跨部门的群众性学术团体。

地址:北京市西城区百万庄大街 11 号

邮编:100037

电话:010-68357511

传真:010-68357511

网址:www.ccoaonline.com

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。

本文件由中国粮油学会提出。

本文件起草单位：江南大学、陈克明食品股份有限公司、河北鲜邦食品有限公司、江苏和府餐饮管理有限公司、河北今旭面业有限公司、白象食品股份有限公司、中粮粮谷控股有限公司、深圳市伊都食品有限公司、拉面说(江苏)食品有限公司、东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司、上海贺寿食品有限公司、想念食品股份有限公司、内蒙古恒丰集团银粮面业有限责任公司、河北汤麦面业有限责任公司、安徽冠淮食品有限公司、南方新元食品生物工程有限公司。

本文件主要起草人：朱科学、邢俊杰、郭晓娜、张智勇、周小玲、王艳丽、姚春刚、王立晓、王凤娟、安岗、柯灵、刘希凡、孙君庚、魏博、左立永、田天娥、房洪强、王后俊、刘高峰。

生湿面条生产加工技术规程

1 范围

本文件规定了生湿面条生产加工中的基本要求、厂区要求、产品质量及安全指标要求、生产加工过程的卫生要求、生产过程的监控要求。

本文件适用于以小麦粉和(或)杂粮粉、水为主要原料,添加或不添加辅料,经机制或手工制成的生湿面条。

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 1355 小麦粉
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 3095 环境空气质量标准
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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/T 17109 粮食销售包装
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- LS/T 3248 中国好粮油 小麦粉
- T/CCOA 6 生湿面制品
- T/CCOA 7 低菌小麦粉

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小麦粉 **wheat flour**

由小麦经过研磨制粉,部分或全部去除麸皮和胚,用于制作面制食品的产品。

[来源:GB/T 1355—2021,3.1]

3.2

杂粮粉 **other food grains flour**

以谷物、豆类、薯类为原料,经碾、磨工艺加工的碾磨粉制品。

注:杂粮粉包括高粱粉、大麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、绿豆粉、红薯粉等。

[来源:GB/T 22515—2008,2.2.5,有修改]

3.3

生湿面条 **wet-fresh noodle**

以小麦粉和(或)杂粮粉、水为主要原料,添加或不添加其他食品辅料、食品添加剂(含营养强化