

《生湿面制品》

编制说明

江南大学

2019年8月

中国粮油学会团体标准《生湿面制品》编制说明

一、标准起草的基本情况

(一) 任务来源、起草单位、起草人

1、任务来源：为贯彻落实国务院《深化标准化工作改革方案》的要求，推动粮油食品领域团体标准的发展和壮大，根据《中国粮油学会团体标准管理办法（试行）》相关规定和《中国粮油学会关于开展第二批团体标准征集工作的通知》，由江南大学牵头向中国粮油学会申报制订《生湿面制品》团体标准，经中国粮油学会评审同意立项。根据中国粮油学会（中粮油学发〔2019〕7号）《关于发布中国粮油学会第二批团体标准立项公告的通知》中附件1（中国粮油学会第二批团体标准立项名单）的要求，本标准的编制工作由江南大学联合河北今旭面业有限公司、江苏和府餐饮管理有限公司、东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司、深圳市伊都食品有限公司、兰州润民粮油有限公司、安徽青松食品有限公司共同完成，并且为此专门成立《生湿面制品》团体标准起草工作小组，负责本标准的各项工作。

2、起草单位：江南大学、河北今旭面业有限公司、江苏和府餐饮管理有限公司、东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司、深圳市伊都食品有限公司、兰州润民粮油有限公司、安徽青松食品有限公司。

3、起草人：

(1) 起草人员名单：朱科学、郭晓娜、邢俊杰、周惠明、王凤娟、姚春刚、房洪强、邱寿宽、安岗、程志超、杨敬东、王瑞萍、林滨、刘念。

(2) 起草人员的信息及分工

| 序号 | 姓名 | 单位 | 职务/职称 | 联系方式 | 分工(细化到节或条) |
|----|-----------------|------------------|-----------|-------------|------------|
| 1 | 朱科学(主编) | 江南大学 | 教授 | 13914100560 | 1-8.5,编制说明 |
| 2 | 郭晓娜(参编) | 江南大学 | 副教授 | 13914116635 | 4,编制说明 |
| 3 | 邢俊杰 (参编、联络员) | 江南大学 | 助理 研究员 | 13126717917 | 1-8.5,编制说明 |
| 4 | 周惠明(参编) | 江南大学 | 教授 | 13606176276 | 5,编制说明 |
| 5 | 王凤娟(参编) | 河北今旭面业有限公司 | 研发 总监 | 13483986269 | 4.1-5.5 |
| 6 | 姚春刚(参编) | 江苏和府餐饮管理有限公司 | 总监 | 13813788806 | 3.1-7.4 |
| 7 | 房洪强(参编) | 东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司 | 总经理 | 18012675166 | 4.1-5.5 |
| 8 | 邱寿宽(参编) | 东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司 | 研发 经理 | 18037123533 | 4.1-8.5 |
| 9 | 安岗(参编) | 深圳市伊都食品有限公司 | 总经理 | 13510036831 | 1-5.5 |
| 10 | 程志超(参编) | 安徽青松食品有限公司 | 总监 | 15105600609 | 3.1-8.5 |
| 11 | 杨敬东(参编) | 兰州润民粮油有限公司 | 总工 | 18919882619 | 1-5.5 |
| 12 | 王瑞萍(参编) | 兰州润民粮油有限公司 | 研发 主任 | 13893190976 | 3.1-5.5 |
| 13 | 林滨(参编) | 东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司 | 品管部 经理 | 15986689298 | 3.1-5.5 |

| | | | | | |
|----|--------|----------------------|----------|-------------|---------|
| 14 | 刘念（参编） | 东莞益海嘉里粮油 食品工业有限公司 | 质检 主任 | 18681069317 | 5.1-8.5 |
|----|--------|----------------------|----------|-------------|---------|

（二）制定标准的目的和意义

生湿面制品因其水分含量高，面筋形成充分，保持了湿态成型面条、面皮、面团原有的香味和营养价值，口感顺滑，具有经干燥脱水较低含水量面制品不具备的新鲜、爽口和有嚼劲而深受消费者喜爱和追捧，特别在我国北方的河南、河北、山西、陕西和山东热度不减。近几年随着餐饮行业的蓬勃发展及生湿面成套生产线的批量生产，作为传统产品的生湿面逐渐开拓出新兴市场，生湿面规模化、商业化生产已在许多面制品企业和厂家得以实现。但我国现有的生湿面制品卫生标准和产品质量标准体系还未建立。

长期以来，生湿面制品加工企业大部分是个人小作坊式，卫生条件差，生产设备简陋，管理制度落后且无产品检验能力，产品品质参差不齐，质量得不到保障，同时，生湿面水分含量高、水分活度大，微生物极易生长繁殖，影响生湿面产品的食用安全。因此，尽快制定生湿面制品团体标准，对生产、检验、监管时有标准可依，对从源头上确保食品安全，具有积极意义。

中国粮油学会的生湿面制品团体标准将面向全国生湿面制品生产区，在参考农业部和各地生湿面制品相关地方标准的基础上，通过对生湿面的原辅料、生产加工过程、品质提升技术和绿色保鲜技术的

深入研究，对于生湿面制品的主要技术指标进行了对比分析，同时充分考虑我国生湿面制品生产企业的现状和技术条件，在符合实用、经济的同时，确保生湿面制品的使用安全性和技术条件的可行性，为全国生湿面生产提供参照标准。生湿面制品团体标准为自愿性标准，供学会会员或社会自愿采用。

中国粮油学会的生湿面制品团体标准制订发布将填补了生湿面制品标准的国内空白，如实施效果良好，可望升级为生湿面制品的行业标准和国家标准。

(三) 标准的主要工作过程

1、起草过程

2018年11月19日，标准起草牵头单位-江南大学、河北今旭面业有限公司、东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司、安徽青松食品有限公司在无锡召开第一次会议，对标准初稿逐条进行细致的探讨修改，明确标准下一步需要做的工作并进行分工，通过工作大纲，并决定邀请江苏和府餐饮管理有限公司、深圳市伊都食品有限公司、兰州润民粮油有限公司等加入起草小组，共同参与《生湿面制品》的起草工作。2019年1月30日，中国粮油学会发布《关于发布中国粮油学会第二批团体标准立项公告的通知》（中粮油学发〔2019〕7号）及中国粮油学会第二批团体标准立项名单，本标准获得立项并成立标准

起草小组。

2、收集、查阅、整理相关资料

根据项目内容确定具体的调研方案和计划后，标准小组按照项目任务要求，迅速开展工作。首先查阅了大量的有关生湿面制品的国内外文献，对其制作工艺、水分含量及微生物指标限定的研究文献进行了归纳、总结，了解了生湿面制品在国内外的生产工艺现状。其次，收集、整理多项有关生鲜面和半干面制品课题研究的进展和成果，查阅与生湿面制品相关的国内外法规、标准、规范和办法，更新与生湿面制品相关原料的质量标准、各项指标检测方法标准、生产加工、计量等需遵循的规范、办法。

3、企业调研

标准起草小组于2019年3月12日起对江苏和府餐饮管理有限公司、东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司、深圳市伊都食品有限公司、河北今旭面业有限公司等生鲜面和半干面企业先后进行了走访和调研，并采集、整理、检测相关产品的各项理化指标和微生物指标，调研得到了各企业的大力支持，上述企业均组织了研讨会，针对《生湿面制品》团体标准的制定提出了诸多宝贵意见和建议。



图 1 企业实地调研照片

4、样品采集与分析

标准起草小组同时对收集到的生湿面和半干面样品进行检验进行验证，并到相关生湿面制品企业收集相关生湿面和半干面检验数据。部分生湿面制品产品照片如下：





图 2 生湿面制品产品照片

5、完善《生湿面制品》标准征求意见稿

截至到 5 月 31 日，河北今旭面业有限公司、江苏和府餐饮管理有限公司、东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司、深圳市伊都食品有限公司、兰州润民粮油有限公司、安徽青松食品有限公司对标准初稿先后提出了书面修改意见共 40 余条。标准起草小组对《生湿面制品》标准征求意见稿进行了修订和完善。

6、听取并采纳有关专家的意见

2019 年 7 月 19 日，标准起草单位江南大学按照中国粮油学会第二批团体标准立项公告的通知(中粮油学发〔2019〕7 号)的要求，在江苏无锡江南大学召开《生湿面制品》团体标准讨论暨论证会，会上 6 个参编单位根据自身单位的特点和对生湿面制品的理解，再次提出了 10 余条有价值的意见和建议；参会各位专家针对《生湿面制品》标准初稿和参编单位提出的意见和建议进行充分的讨论，每位专家都提出了各自的宝贵意见。

最后标准起草小组表示，将根据提出的意见和建议，进行修改后尽快拿出第二稿，更大范围地征求专家和生湿面制品企业的意见，在此基础上再召开企业和专家论证会进一步完善。



图 3 团体标准制订研讨会现场照片

《生湿面制品》团体标准制订研讨会暨论证会签到表

时间：2019年7月19日

| 序号 | 姓名 | 工作单位 | 职务 | 签到 | 备注 |
|----|-----|------------------|-------|-----|-------|
| 1 | 王社民 | 河北今旭面业有限公司 | 董事长 | 王社民 | |
| 2 | 赵康 | 河北今旭面业有限公司 | 厂长 | 赵康 | |
| 3 | 黄东 | 江苏和府餐饮管理有限公司 | 技术总监 | | (改行移) |
| 4 | 卞旭 | 江苏和府餐饮管理有限公司 | 品控部长 | 卞旭 | |
| 5 | 邱寿宽 | 东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司 | 研发经理 | 邱寿宽 | |
| 6 | 刘念 | 东莞益海嘉里粮油食品工业有限公司 | 质检主任 | 刘念 | |
| 7 | 安岗 | 深圳市伊都食品有限公司 | 董事长 | 安岗 | |
| 9 | 程志超 | 安徽青松食品有限公司 | 生产总监 | 程志超 | |
| 10 | 周惠明 | 江南大学 | 教授 | 周惠明 | |
| 11 | 朱科学 | 江南大学 | 教授 | 朱科学 | |
| 12 | 彭伟 | 江南大学 | 院长助理 | 彭伟 | |
| 13 | 邢俊杰 | 江南大学 | 助理研究员 | 邢俊杰 | |
| 14 | 韩小苗 | 江南大学 | 博士 | 韩小苗 | |
| 15 | 王崇崇 | 江南大学 | 博士 | 王崇崇 | |
| 16 | 于晨 | 江南大学 | 博士 | 于晨 | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

图 4 团体标准制订研讨会签到表

7、撰写编制说明书

通过对检验数据的分析，结合我国生湿面制品企业的实际情况，经过多次讨论、研究、征求意见，并对标准草案进行多次反复修改，

于 2019 年 8 月 15 日形成《生湿面制品》标准征求意见稿、编制说明及其附件，报送中国粮油学会秘书处。

此外，江南大学创建了名为“生湿面制品团体标准讨论群”的微信交流群，截止 2019 年 8 月 15 日，交流群中的企业人士已达 20 余人，汇聚了国内规模各异的核心生湿面和半干面企业。在制定标准的各个阶段，以在线交流的方式开展过多次讨论，征集了很多宝贵建议，并进行了多次标准小修工作。

(四) 国内外相关标准情况

1、参照国内生湿面制品标准的情况

到目前为止，我国生湿面国家标准属于空白。有关鲜面条相关行业标准有 3 项（国家粮食局、农业部），相关地方标准有 8 项（来自湖南、河北、贵州、云南、上海、吉林、安徽、陕西）。其中，2014 年由农业部制定的《绿色食品生面食、米粉制品》农业行业标准适用范围包括米粉制品和生面食制品，其中后者根据干燥与否又分为生干面制品（挂面和通心粉）、生湿面制品（面条、切面、饺子皮、混沌皮和烧卖皮等），但是还没有专门针对生湿面制品的行业标准。其他与生湿面制品相关的行业标准有由国家粮食局 2017 年发布的《中国好粮油-挂面》粮食行业标准对挂面的术语、定义和质量要求等做出了规范，但是也没有涉及生湿面制品。

先前有关省市根据各地具体情况制定了鲜面条和湿面条的地方标准和相关的食品安全地方标准，如在 2007 年先后制定的湖南省、贵州省、云南省、吉林省、安徽省地方标准和 2009 年河北省和上海市制定的地方标准，分别对湿面、湿面制品、鲜面条、方便湿面和小麦粉生制品、湿制粉类制成品卫生要求和生产技术做出了规范，但随着我国对食品标准的规范，很多生湿面条的地方标准被废止。

国内已有的生湿面制品相关标准：

NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品；

DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品（废止）；

DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求（废止）；

DB31/443-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品生产技术规范（废止）；

DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面（废止）；

DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面（废止）；

DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品（废止）；

DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条（食品安全地方标准）；

DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品；

DBS61/0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面。

2、国外有关法律、法规和标准情况的说明

生湿面仅在亚洲区广受欢迎，目前尚未发现相关的国际标准。在

国外标准方面,日本的关于生湿面的标准《生めん類の衛生規範》(《生
鲜面类卫生规范》) 主要是对生湿面生产原料、设备、设施、场所进
行规范,制定了产品等级的处理及卫生管理体系,主要强调生产过程
中的卫生规范。韩国相关的标准有 KS/H 2506-2013 生面标准和
KS/H2179- (1999、2004、2009) (Raw noodles/Uncooked noodles) 生
面条标准,前者主要是对生面的面粉原料,规格进行规范,后者则主
要对生面条生产过程的卫生安全标准,产品品质测定做出规范,且已
废止。另有印度尼西亚 SNI 01-2987-1992 湿面标准,现也已作废。
以上国外标准较少涉及对产品评价的标准,因此制定中国粮油学会生
湿面制品团体标准的要求十分迫切。

二、标准格式编制依据

本标准遵循 GB/T 1.1 - 2009《标准化工作导则第 1 部分:标准的
结构和编写》给出的规则起草。

(一) 标准编制原则标准的编制过程中,严格按照以下原则:

- 1、遵守国家法律法规;
- 2、不与国家标准、行业标准相抵触,积极采用国际标准,符合
强制性标准要求;
- 3、坚持开放、公平、透明、协商一致的原则。
- 4、有利于推动技术创新和科学进步。

(二) 标准名称及生产工艺

本标准名称《生湿面制品》主要参照 GB 2762-2017《食品中污染物限量》附录 A 中谷物及其制品关于谷物类别名称的说明,“生湿面制品”属于谷物制品中的小麦粉制品;

本标准名称《生湿面制品》主要根据《GB 7718-2011 食品安全国家标准 预包装食品标签通则》的规定和产品属性结合生湿面制品生产企业的实际情况确定;

生湿面制品的主要生产工艺是: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,且未经熟制的生湿面制品。

(三) 标准定义及适用范围

本标准适用于以小麦粉、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。

(四) 标准技术要求

本标准技术要求内容涉及对各项原辅料的要求,要求小麦粉、水、食品添加剂、营养强化剂、辅料、污染物限定等应分别符合 GB/T 1355、GB 5749、GB 2760、GB 14880、GB 2761、GB 2762、GB 2763 等的

限定；本标准技术要求内容还涉及对生湿面产品的感官指标、理化指标、微生物和致病菌限量指标的要求。

1、感官指标

感官指标按生湿面制品实际情况参照《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》、《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》、《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》、《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》、《DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品》、《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》、《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》、《DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面》、《DBS61/ 0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面》设定色泽、组织形态、杂质、滋味及气味、烹调性五项感官指标，见下表。

| 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，不碜牙，柔软爽口，无明显断条； | |

2、理化指标

a.水分

与生湿面制品相关的各地方标准对水分指标的限定如下：

| 参考标准 | 水分 |
|---|--|
| 《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》-生面食制品 | ≤14% (干制品) ≤60% (湿制品) |
| 《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》 | ≤45% |
| 《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》 | ≤40% (湿切面) ≤27% (半干面) ≤70% (保湿煮面) ≤45% (湿皮类) ≤38% (半干皮类) ≤60% (预拌生面团) |
| 《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》 | ≤35% |
| 《DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品》 | ≤40% |
| 《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》 | ≤35% |
| 《DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面》 | ≤70% |
| 《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》 | ≤45% |
| 《DBS61/0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面》 | ≤75% (面皮) ≤65% (擀面皮) ≤70% (凉面) |

参照以上地方标准对生湿面制品中水分的限定，本标准结合生湿面制品企业实际生产情况，依据生湿面制品类别不同将水分分别设定为如下：

| 项 目 | 指 标 | | | | | |
|----------|---------|-----|---------|------|---------|------|
| | 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 |

b.酸度

参照《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》、《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》、《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》、《DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品》酸度均为 ≤ 4 mL/10g,《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》酸度 ≤ 1 mL/10g;《DBS61/0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面》擀面皮酸度为 ≤ 7 mL/10g; 本标准酸度设定为 ≤ 4 mL/10g (以 0.1mol/L NaOH 溶液计)。

| 参考标准 | 酸度* |
|---|----------------------------------|
| 《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》 | ≤ 4.0 mL/10g (以 KOH 溶液计) |
| 《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》 | ≤ 4.0 mL/10g |
| 《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》 | ≤ 4.0 mL/10g |
| 《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》 | ≤ 1.0 mL/10g |
| 《DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品》 | ≤ 4.0 mL/10g |
| 《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》 | $\leq 0.1\%$ (以乳酸计) |
| 《DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面》 | - |
| 《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》 | ≤ 4.0 mL/10g |
| 《DBS61/0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面》 | ≤ 7.0 mL/10g |
| *以 0.1mol/L NaOH 溶液计。-未设定 | |

c.铅

本标准中涉及的生湿面制品属于谷物制品中的小麦粉制品, 铅限量值参照 GB 2762-2017《食品中污染物限量》中谷物及其制品的规定 ≤ 0.2 mg/kg, 同时参照农业部行业标准《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》和地方标准《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》铅 ≤ 0.5 mg/kg、《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》、《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》、《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》、《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》和《DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面》的铅含量均为 ≤ 0.2 mg/kg; 《DBS61/ 0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面》的铅含量设定为 ≤ 0.1 mg/kg; 鉴于团体标准中至少有一项严于国家标准的原则, 且生湿面制品小麦粉品质较好, 本标准铅含量设定为 ≤ 0.15 mg/kg(以 Pb 计)。

| 参考标准 | 铅* |
|---|-----------------------------|
| 《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》 | ≤ 0.2 mg/kg (生面食制品) |
| 《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》 | ≤ 0.5 mg/kg |
| 《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》 | ≤ 0.2 mg/kg |
| 《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》 | ≤ 0.2 mg/kg |

| | |
|-------------------------------------|------------|
| 《DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品》 | - |
| 《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》 | ≤0.2 mg/kg |
| 《DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面》 | ≤0.2 mg/kg |
| 《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》 | ≤0.2 mg/kg |
| 《DBS61/0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面》 | ≤0.1 mg/kg |
| GB 2762-2017《食品中污染物限量》中谷物及其制品的规定 | ≤0.2 mg/kg |
| *以 Pb 计；-未设定。 | |

d.脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)

参照农业部发表的行业标准中《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)限量为≤1000 μg/kg；同时，本标准中涉及的产品属于谷物制品中的小麦粉制品，脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)限量值参照 GB 2761-2017《食品中真菌毒素限量》中谷物及其制品的规定≤1000 μg/kg，本标准中脱氧雪腐镰刀菌烯醇(DON)含量设定为≤1000 μg/kg。

e.碱度

参照《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》碱度≤2.5 g/100g、《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》碱度≤1.0 g/100g、《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》碱度≤0.8 g/100g(以 Na₂CO₃ 计)，但仅仅限于碱水面。生湿面制品在加工生产销

售过程由于微生物的繁殖而产酸,因此通常通过检测酸度来判断生湿面的新鲜程度,同时鉴于生湿面产品多样,各地对碱水面的加碱配方差异较大,因此本标准将不再单独设定碱度限量。

| 参考标准 | 碱度* |
|---|-------------|
| 《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》 | - |
| 《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》 | - |
| 《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》 | ≤2.5 g/100g |
| 《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》 | ≤1.0 g/100g |
| 《DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品》 | - |
| 《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》 | ≤0.8 g/100g |
| 《DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面》 | - |
| 《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》 | - |
| 《DBS61/0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面》 | - |
| *以 Na ₂ CO ₃ 计; -未设定。 | |

f.食盐

与生湿面制品相关的各地方标准中仅有《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》限定食盐用量≤2% (以 NaCl 计),且该标准现已经废止,鉴于生湿面制品的样品多样性,本标准不设定食盐用量。

g.其它安全指标

本标准并未设定其他安全指标如总砷、总汞、无机砷、镉、铬、铝、苯并[a]芘、黄曲霉毒素 B₁ 等。主要是因为本标准中涉及的产品属于谷物制品中的小麦粉制品，GB 2762-2017《食品中污染物限量》中并未对谷物及其制品中铝含量进行限定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；玉米赤霉烯酮、黄曲霉毒素 B₁ 等真菌毒素限量值分别参照 GB 2761-2017《食品中真菌毒素限量》中谷物及其制品的规定；其它污染物如总汞、总砷、无机砷、镉、铬、苯并[a]芘等均需分别满足 GB 2762-2017《食品中污染物限量》中谷物及其制品关于小麦粉的规定。因此，本标准总括为：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，不再将各项目一一列出。

3、微生物和致病菌限量指标

生湿面制品为非即食食品，需要在加工后食用（加热），技术监督局《其他粮食加工品生产许可证审查细则(2006 版)》中规定可以设定、也可以不设定微生物指标。

| 参考标准 | 指标* | | | |
|---|------------------|------------------|------------------|------------------------|
| | 菌落总数 /(CFU/g) | 大肠菌群/ (MPN/g) | 霉菌计数 /(CFU/g) | 致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌） |
| 《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》 | ≤300 000 | - | - | 沙门氏菌不得检出 (0/25g) |
| 《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》 | ≤300 000 | - | - | 不得检出 |

| | | | | | | | | |
|---|----------|------|------|-----------------|---|-----------------|-----|------|
| 《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》(熟制或预熟制) | ≤100 000 | ≤23 | ≤150 | 不得检出 | | | | |
| 《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》 | - | ≤100 | 不得检出 | 不得检出 | | | | |
| 《DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品》 | - | - | - | - | | | | |
| 《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》 | - | - | - | - | | | | |
| 《DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面》 | ≤50 000 | ≤30 | - | 不得检出 | | | | |
| 《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》 | - | - | - | | n | c | m | M |
| | | | | 金 | 5 | 0 | 100 | 1000 |
| | | | | 沙 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| 《DBS61/0011-2016 陕西省食品安全地方标准 凉皮、凉面》 | | n | c | m | | M | | |
| | 菌落总数 | 5 | 2 | 10 ⁴ | | 10 ⁵ | | |
| | 大肠菌群 | 5 | 2 | 10 | | 10 ² | | |
| | 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0/25g | | - | | |
| | 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 10 ² | | 10 ³ | | |
| 霉菌 | 150 | | | | | | | |
| 外文文献: Ghaffar, et al., American Journal of Applied Sciences, 6(6): 1059-1066 | 1000 000 | - | - | - | | | | |
| *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。 | | | | | | | | |
| -, 未设定。 | | | | | | | | |

参照《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》、《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》设定菌落总数≤300000(CFU/g), 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出、《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》中均为熟制或预熟制产品, 微生物指标可不作

为参考、《DB34/T 1115-2009 安徽省地方标准 方便湿面》设定菌落总数 ≤ 1000 (CFU/g), 致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌)不得检出, 同时限定大肠杆菌限量、《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》限定大肠杆菌限量 ≤ 100 (MPN/100g), 致病菌(肠道致病菌和致病性球菌)不得检出、《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》限定沙门氏菌不得检出、《DB53/231-2007 云南省地方标准 鲜面条》和《DB52/521-2007 贵州省地方标准 湿面制品》没设定微生物指标。

同时, 在查阅国外文献时数据表明, 对于生鲜湿面当菌落总数含量超过 1×10^6 时, 产品极易腐败变质 (Ghaffar, et al., American Journal of Applied Sciences, 6(6): 1059-1066 和 Jensen, et al., Food Uustrallia, 56(3): 71-78.), 综合考虑生湿面制品加工企业生产现状, 本标准限定菌落总数 ≤ 1000000 (CFU/g):

| 项 目 | 指 标 |
|---------------------|----------|
| 菌落总数/(CFU/g) \leq | 1000 000 |

其次, 按照 GB 29921-2013 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》的规定, 参照《NY/T 1512-2014 中华人民共和国农业行业标准 绿色食品生面食、米粉制品》、《DB13/T 1065-2009 河北省地方标准 小麦粉生制品》、《DB31/442-2009 上海市地方标准 湿制粉类制成品卫生要求》、《DB43/338-2007 湖南省地方标准 湿面》、《DB34/T

1115-2009 安徽省地方标准《方便湿面》、《DBS22/046-2015 吉林省食品安全地方标准 生湿面制品》的基础上，本标准设定致病菌项目及各项限量指标如下：

| 项 目 | 采样方案及限量（若非指定，均以/25g表示） | | | |
|---------|------------------------|---|-----|------|
| | n | c | m | M |
| 沙门氏菌 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| 志贺氏菌 | 5 | 0 | 0 | 0 |
| 金黄色葡萄球菌 | 5 | 1 | 100 | 1000 |

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。

（四）生湿面加工企业产品检测结果

1、感官指标

| 样品 序号 | 单项结论 | | | | |
|----------|------|------|----|-------|-----|
| | 色泽 | 组织形态 | 杂质 | 滋味及气味 | 烹调性 |
| 1 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 2 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 3 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 4 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 5 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 6 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 7 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 8 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 9 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | - |
| 10 | 符合 | - | - | 符合 | 符合 |
| 11 | 符合 | - | - | 符合 | 符合 |
| 12 | 符合 | - | - | 符合 | 符合 |
| 13 | 符合 | - | - | 符合 | 符合 |
| 14 | 符合 | - | - | 符合 | 符合 |
| 15 | 符合 | - | - | 符合 | 符合 |
| 16 | 符合 | - | - | 符合 | 符合 |
| 17 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |
| 18 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |

| | | | | | |
|---------------|----|----|----|----|----|
| 19 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |
| 20 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |
| 21 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |
| 22 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |
| 23 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |
| 24 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |
| 25 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 | 符合 |
| -, 不包括此类检测项目。 | | | | | |

所有抽检样品的感官结果都符合本标准的规定。

2、理化指标

| 样品序号 | 水分 | 酸度 | 铅(以 Pb 计)/(mg/kg) | DON/(μg/kg) | 总砷 (以 As 计)/(mg/kg) |
|-------------------|-------|-------|-------------------|-------------|---------------------|
| 1 | 22.4 | 0.86 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 2 | 21.5 | 0.72 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 3 | 24.1 | 0.80 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 4 | 22.3 | 0.88 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 5 | 24.5 | <0.10 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 6 | 22.4 | <0.10 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 7 | 22.8 | <0.10 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 8 | 23 | 0.504 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 9 | 23.4 | 0.730 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 10 | 23.5 | 1.1 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 11 | 24.2 | 1.4 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 12 | 23.4 | 1.2 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 13 | 21.0 | 0.9 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 14 | 22.2 | 0.8 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 15 | 20.9 | 1.1 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 16 | 19.6 | 0.8 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 17 | 30.03 | 0.06 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 18 | 30.80 | 0.02 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 19 | 30.97 | 0.02 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 20 | 30.36 | 0.05 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 21 | 34.62 | 0.04 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 22 | 33.79 | 0.02 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 23 | 31 | 0.821 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 24 | 29.7 | 1.59 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 25 | 30.6 | 0.294 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 未检出, 表示小于送检仪器的定量限 | | | | | |

所有抽检样品的水分含量、酸度、铅含量、脱氧雪腐镰刀菌烯醇

指标都符合本标准的规定。其他理化指标检测数据如下：

| 样品 序号 | 镉(以 Cd 计)/(mg/kg) | 铬(以 Cr 计)/(mg/kg) | 总汞(以 Hg 计)/(mg/kg) | 苯并[a]吡 /(μg/kg) | 黄曲霉毒素 B ₁ /(μg/kg) | 赭曲霉毒素 A/(μg/kg) |
|----------|----------------------|----------------------|-----------------------|--------------------|----------------------------------|--------------------|
| 1 | 0.011 | 0.032 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 2 | 0.010 | 0.085 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 3 | 0.012 | 0.043 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 4 | 0.012 | 0.045 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 5 | 0.083 | 0.036 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 6 | 0.013 | 0.038 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 7 | 0.014 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 8 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 9 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 10 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 11 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 12 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 13 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 14 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 15 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 16 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 17 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 18 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 19 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 20 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 21 | - | - | - | - | 未检出 | - |
| 22 | - | - | - | - | - | - |
| 23 | - | - | - | - | - | - |
| 24 | - | - | - | - | - | - |
| 25 | - | - | - | - | - | - |

未检出，表示小于送检仪器的定量限；-，未检测

3、微生物指标

部分采集生湿面制品的菌落总数及致病菌检测数据如下：

| 样品 序号 | 菌落总数 /(CFU/g) | 金黄色葡萄球菌 /CFU/g | 沙门氏菌 /CFU/g | 志贺氏菌 /CFU/g |
|----------|---------------------|-------------------|----------------|----------------|
| 1 | 1×10 ⁴ | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 2 | 8.6×10 ⁴ | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 3 | 1.5×10 ⁴ | 未检出 | 未检出 | 未检出 |

| | | | | |
|------------------------|---------------------|-----|-----|-----|
| 4 | 3.1×10 ⁴ | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 5 | 9.0×10 ⁴ | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 6 | 1.5×10 ⁴ | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 7 | 1.4×10 ³ | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 8 | 270 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 9 | 35 | 未检出 | 未检出 | 未检出 |
| 10 | 120 | - | - | - |
| 11 | 110 | / | 未检出 | 未检出 |
| 12 | 150 | 20 | 未检出 | 未检出 |
| 13 | 100 | <10 | 未检出 | 未检出 |
| 14 | 150 | 10 | 未检出 | 未检出 |
| 15 | 180 | 20 | 未检出 | 未检出 |
| 16 | 90 | <10 | 未检出 | 未检出 |
| 17 | 130 | 10 | 未检出 | 未检出 |
| 18 | 100 | 20 | 未检出 | 未检出 |
| 19 | 140 | 10 | 未检出 | 未检出 |
| 20 | 120 | 10 | 未检出 | 未检出 |
| 21 | 70 | <10 | 未检出 | 未检出 |
| 22 | 100 | 20 | 未检出 | 未检出 |
| 23 | 160 | 20 | 未检出 | 未检出 |
| 24 | 145 | 10 | 未检出 | 未检出 |
| 25 | 115 | 10 | 未检出 | 未检出 |
| 未检出，表示小于送检仪器的定量限；-，未检测 | | | | |

所有抽检样品的菌落总数及致病菌指标都符合本标准的规定 ($\leq 1 \times 10^6$)。同时，通过对部分不同保藏条件（时间、温度）的生湿面制品微生物菌落总数指标检测结果如下的：

| 样品序号 | 产品类别 | 保藏条件 | 保藏天数 | 菌落总数/(CFU/g) | 样品序号 | 产品类别 | 保藏条件 | 保藏天数 | 菌落总数/(CFU/g) |
|------|-------|------|------|--------------|------|------|------|------|--------------|
| 1 | 半干面 | 冷藏 | 2 | 110 | 22 | 生鲜面 | 冷冻 | 1 | 2900 |
| | | 冷藏 | 49 | 150 | | | 冷冻 | 30 | 8900 |
| | | 冷藏 | 117 | 680 | | | 冷冻 | 59 | 290 |
| 2 | 荞麦半干面 | 冷藏 | 2 | 120 | | | 冷冻 | 60 | 480 |
| | | 冷藏 | 54 | 130 | | | 冷冻 | 90 | 560 |
| | | 冷藏 | 111 | 450 | | | 冷冻 | 119 | 1800 |
| 3 | 生鲜面 | 冷藏 | 2 | 110 | | | 冷冻 | 120 | 640 |
| | | 冷藏 | 71 | 130 | | | 23 | 市场采样 | 冷藏 |

| | | | | | | | | | |
|----|----------|-----|-----|-------------------|-----|------|------|----|-------------------|
| | | 冷藏 | 114 | 320 | 24 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 7.0×10^4 |
| 4 | 半干 拉面 | 冷藏 | 1 | <10 | 25 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 3.8×10^4 |
| 5 | | 冷藏 | 1 | <10 | 26 | 市场采样 | 冷藏 | 33 | 3.0×10^3 |
| 6 | | 冷藏 | 1 | <10 | 27 | 市场采样 | 冷藏 | 34 | 2.0×10^3 |
| 7 | | 冷藏 | 1 | <10 | 28 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 7.0×10^3 |
| 8 | | 冷藏 | 1 | <10 | 29 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 5.6×10^4 |
| 9 | 鲜湿面 | 常温 | 0 | 8.5×10^5 | 30 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 1.5×10^4 |
| | | 冷藏 | 1 | 1.1×10^5 | 31 | 市场采样 | 冷藏 | 1 | 5.5×10^3 |
| | | 冷藏 | 3 | 3.5×10^4 | 32 | 市场采样 | 冷藏 | 1 | 3.0×10^3 |
| 10 | | 常温 | 0 | 3.1×10^4 | 33 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 6.0×10^3 |
| | | 冷藏 | 1 | 4.1×10^5 | 33 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 4.5×10^3 |
| 11 | | 冷藏 | 3 | 1.5×10^5 | 34 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 4.5×10^3 |
| | | 常温 | 0 | 2.5×10^4 | 35 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 4.0×10^3 |
| | | 冷藏 | 1 | 1.0×10^5 | 36 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 9.0×10^3 |
| | | 冷藏 | 5 | 4.1×10^5 | 37 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 1.0×10^3 |
| 12 | | 常温 | 0 | 7.0×10^4 | 38 | 市场采样 | 冷藏 | 30 | 4.0×10^3 |
| 13 | | 常温 | 0 | 6.0×10^4 | 39 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 8.6×10^4 |
| | | 冷藏 | 2 | 1.1×10^5 | 40 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 1.3×10^4 |
| 14 | | 冷藏 | 3 | 3.5×10^4 | 41 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 1.1×10^4 |
| 15 | | 生鲜面 | 冷藏 | 1 | 300 | 42 | 市场采样 | 冷藏 | 0 |
| | 冷藏 | | 7 | 1.2×10^5 | 43 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 1.4×10^4 |
| | 冷藏 | | 8 | 2200 | 44 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 1.9×10^4 |
| | 冷藏 | | 14 | 1.0×10^5 | 45 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 2.1×10^4 |
| | 冷藏 | | 15 | 5×10^4 | 46 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 1.7×10^4 |
| 16 | 云吞皮 | 常温 | 0 | 8.5×10^4 | 47 | 市场采样 | 冷藏 | 0 | 3.0×10^3 |
| 17 | | 常温 | 0 | 2.5×10^4 | 48 | 市场采样 | 冷藏 | 1 | 4.0×10^4 |
| 18 | | 冷藏 | 1 | 2.5×10^4 | 49 | 市场采样 | 冷藏 | 3 | 7.0×10^4 |
| 19 | | 冷藏 | 2 | 5.0×10^4 | 50 | 市场采样 | 冷藏 | 5 | 5.0×10^5 |
| 20 | 饺子皮 | 常温 | 0 | 2.6×10^4 | 51 | 市场采样 | 冷藏 | 10 | 1.0×10^5 |
| 21 | 抄手皮 | 冷藏 | 1 | 5.0×10^3 | 52 | 市场采样 | 冷藏 | 16 | 2.5×10^4 |

上述检测结果显示,所有抽检样品的菌落总数及致病菌指标在常温、冷藏或冷冻条件下的保质期范围内都符合本标准的规定。

4、产品检验结果小结

经样品检验,本标准设定的指标:感官指标、水分、酸度、铅、脱氧雪腐镰刀菌烯醇、菌落总数、金黄色葡萄球菌、沙门氏菌、志贺

氏菌等，所有抽检样品都符合本标准的规定。

三、主要试验（验证）的分析、综述报告，技术经济论证，预期的经济效果

本标准的试验由生湿面制品企业和江南大学食品科学与技术国家重点实验室进行试验验证。生湿面制品标准体系的滞后和缺失，对生湿面的普及推广产生制约作用，不利于面条行业的健康发展。生湿面制品标准的制定，可以提高生湿面产品生产企业的质量安全意识，加强对生产企业的监管，规范企业的行为，使我国的生湿面制品行业向着更加健康、有序的方向发展，对于提高生湿面制品产业市场竞争力，确保我国人民食用生湿面的安全十分有益，本标准的发布实施将会产生积极的社会经济效果。

四、标准涉及的相关知识产权情况

无

五、采用国际标准的程度及水平，与现行有关法律法规和强制性标准的关系

本标准的制定严格遵循《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例、《中华人民共和国标准化法》及其实施条例、《国家卫生计生委办公厅关于进一步加强食品安全标准管理工作的通知》（国卫办食品函（2016）733号）、《总局办公厅关于做好食品安全标准工作的通知》

(食药监食监一(2015)57号)、《关于公布食品生产许可分类目录的公告》(2016年第23号)等我国有关法律法规、部门规章和文件的规定及要求。本标准与有关法律法规和强制性标准的关系是协调一致的。

本标准完全按照国家《食品安全法》及其实施条例、《食品安全地方标准管理办法》等要求制订,和GB 29921-2013《食品中致病菌限量》技术指标一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、其它应予说明的事项

无。

团体标准起草小组

2019年8月15日