



417180S-2020



叶县仙台镇创大粮食加工厂企业标准

Q/YCLJ 0003S-2020

方便湿面

2020-12-24 发布

2020-12-24 实施

叶县仙台镇创大粮食加工厂 发布

前 言

本标准由叶县仙台镇创大粮食加工厂提出并起草。

本标准起草人：艾花福。

H N

Q B

方便湿面

1 范围

本标准规定了方便湿面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购方便湿面包为原料，搭配外购料包[卤牛肉酱包、黑鸭拌面酱包、五香豇豆包（酱腌菜）、油炸花生仁、甜水面料汁包、甜水面辣味复合调味油、脱水蔬菜包、醋包、调味粉包、芝麻酱包]中的多种组成，经封口、包装而成的即食方便湿面。

方便湿面包：小麦粉、水为原料，加入醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、乳酸、乳酸钠、栀子黄、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素中的多种；

卤牛肉酱包：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、精炼牛油（含特丁基对苯二酚）、鲜蒜、鲜姜、鲜葱、豆瓣酱、酿造酱油、香辛料、食用淀粉、食用盐、白砂糖、酵母提取物、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、山梨酸钾）中的多种（含两种或两种以上调味料）；

黑鸭拌面酱包：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、精炼鸡油（含特丁基对苯二酚）、鲜洋葱、鲜姜、辣椒粉、花椒、花椒、豆豉、香辛料、酿造酱油、食用淀粉、食用盐、白砂糖、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、山梨酸钾）中的多种（含两种或两种以上调味料）；

五香豇豆包（酱腌菜）：豇豆、植物油、食用盐、辣椒、大蒜、生姜、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬黄、辣椒红、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾）；

油炸花生仁：花生仁、植物油、辣椒、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（甜蜜素、糖精钠、特丁基对苯二酚）、食用香精；

甜水面料汁包（液态复合调味料）：麦芽糖浆、酿造酱油（含焦糖色）、甜面酱、饮用水、白砂糖、酵母提取物、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾中的多种（含两种或两种以上调味料）；

甜水面辣味复合调味油：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、辣椒、香辛料、炒芝麻、辣椒红、维生素E中的多种（含两种或两种以上调味料）；

脱水蔬菜包：脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水青葱、脱水裙带菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水红萝卜中的一种或几种为原料，加入或不加入膨化豆制品、芝麻；

醋包：酿造食醋；或酿造食醋、冰乙酸、酱油、白砂糖、山梨酸钾组成。

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠、5-呈味核苷酸二钠、焦糖色、白砂糖、牛肉抽提物、鸡骨抽提物、香辛料中的多种（含两种或两种以上调味料）；

芝麻酱包：芝麻。

根据原辅料不同可分为：鲜拌面（方便湿面）、热干面（方便湿面）、鲜拌乌冬面（方便湿面）。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 方便湿面包应符合QB/T 5472的规定。

2.1.2 卤牛肉酱包、黑鸭拌面酱包、甜水面料汁包、甜水面辣味复合调味油、调味粉包应符合GB 31644的规定。

2.1.3 五香豇豆包应符合GB 2714的规定。

2.1.4 油炸花生仁、脱水蔬菜包、醋包应符合SB/T 11194的规定。

2.1.5 芝麻酱包应符合LS/T 3220的规定。

2.2 感官要求

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
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，按标签所示食用方法品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

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	≤ 75 (方便湿面包)	GB 5009.3
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5 (方便湿面包)	GB 5009.149
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (卤牛肉酱包、黑鸭拌面酱包、甜水面辣味复合调味油)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (油炸花生仁、芝麻酱包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (卤牛肉酱包、黑鸭拌面酱包、芝麻酱包、甜水面辣味复合调味油)	GB 5009.227
	≤ 0.5 (油炸花生仁)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
乙二胺四乙酸二钠 ^b , g/kg	≤	0.25(五香豇豆包)	GB 5009.278
苯甲酸钠 ^b (以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0(五香豇豆包)	GB 5009.28
柠檬黄 ^b , g/kg	≤	0.1(五香豇豆包)	GB 5009.35
乙酰磺胺酸钾 ^b , g/kg	≤	0.3(五香豇豆包)	GB/T 5009.140
		0.5(甜水面料汁包)	
甜蜜素 ^b (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	1.2(油炸花生仁)	GB 5009.97
糖精钠 ^b (以糖精计), g/kg	≤	1.0(油炸花生仁)	GB 5009.28
特丁基对苯二酚 ^b (以油脂中含量计), g/kg	≤	0.2(油炸花生仁)	GB 5009.32
阿斯巴甜 ^b , g/kg	≤	1.2(甜水面料汁包)	GB 5009.263
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20(五香豇豆包)	GB 5009.33

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于方便湿面包和各料包的混合检验。

a 不适用于使用发酵性配料和酸性配料的产品。

b 适用于添加相应食品添加剂的产品的检验。

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占其在 GB 2760 中规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

2.4 微生物限量

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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注: 1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2、微生物限量适用于湿面包和各料包的混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定，污染物限量应符合 GB 2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（方便湿面包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购方便湿面包为原料，搭配外购料包[卤牛肉酱包、黑鸭拌面酱包、五香豇豆包（酱腌菜）、油炸花生仁、甜水面料汁包、甜水面辣味复合调味油、脱水蔬菜包、醋包、调味粉包、芝麻酱包]中的多种组成，经封口、包装而成的即食方便湿面。

方便湿面包：小麦粉、水为原料，加入醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、乳酸、乳酸钠、栀子黄、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、单双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素中的多种；

卤牛肉酱包：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、精炼牛油（含特丁基对苯二酚）、鲜蒜、鲜姜、鲜葱、豆瓣酱、酿造酱油、香辛料、食用淀粉、食用盐、白砂糖、酵母提取物、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、山梨酸钾）中的多种（含两种或两种以上调味料）；

黑鸭拌面酱包：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、精炼鸡油（含特丁基对苯二酚）、鲜洋葱、鲜姜、辣椒粉、麻椒、花椒、豆豉、香辛料、酿造酱油、食用淀粉、食用盐、白砂糖、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、山梨酸钾）中的多种（含两种或两种以上调味料）；

五香豇豆包（酱腌菜）：豇豆、植物油、食用盐、辣椒、大蒜、生姜、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、乙基麦芽酚、苯甲酸钠、柠檬酸钠、柠檬黄、辣椒红、安赛蜜、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾）；

油炸花生仁：花生仁、植物油、辣椒、食用盐、味精、香辛料、食品添加剂（甜蜜素、糖精钠、特丁基对苯二酚）、食用香精；

甜水面料汁包（液态复合调味料）：麦芽糖浆、酿造酱油（含焦糖色）、甜面酱、饮用水、白砂糖、酵母提取物、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、乙酰磺胺酸钾、山梨酸钾中的多种（含两种或两种以上调味料）；

甜水面辣味复合调味油：精炼植物油（含特丁基对苯二酚）、辣椒、香辛料、炒芝麻、辣椒红、维生素E中的多种（含两种或两种以上调味料）；

脱水蔬菜包：脱水青菜、脱水胡萝卜、脱水青葱、脱水裙带菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水红萝卜中的一种或几种为原料，加入或不加入膨化豆制品、芝麻；

醋包：酿造食醋；或酿造食醋、冰乙酸、酱油、白砂糖、山梨酸钾组成。

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠、5-呈味核苷酸二钠、焦糖色、白砂糖、牛肉抽提物、鸡骨抽提物、香辛料中的多种（含两种或两种以上调味料）；

芝麻酱包：芝麻。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。