



412448S-2021



河南匠味邦食品有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2021

生湿面制品

2021-10-13 发布

2021-10-13 实施

河南匠味邦食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南匠味邦食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张海亮。

H N

Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的术语及定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生湿面条为原料，搭配或不搭配调料包（外购）（调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包、蔬菜包、脱水菜包、炒芝麻包、食醋包中的一种或几种），经过组合（或不组合）、包装而成的非即食生湿面制品。

生湿面条是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦（莜麦）粉、黑小麦粉、米粉、黑米粉、黄豆粉、藜麦粉、薏仁粉、豌豆粉、青稞粉、香菇粉、猴头菇粉、松茸粉、牛肝菌粉、紫薯粉、马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、葛根全粉、桑叶粉、山药全粉、马蹄粉、红枣粉/泥、枸杞粉/泥、菠菜粉、芹菜粉、韭菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉中的一种或几种，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、魔芋精粉、墨鱼汁/酱、低聚果糖、蛋制品（鸡蛋液和/或鸡蛋粉）、芝士粉、可可粉、咖喱粉、抹茶粉、乳粉、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇液、丙二醇、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钠、醋酸酯淀粉、栀子黄、可溶性大豆多糖中的一种或多种，加入生活饮用水、食用盐，经配料、和面、醒发、压延、成型、烘干杀菌、静置回潮、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）的非即食生湿面制品。

（外购）调味酱包是以大豆油、棕榈油、食用盐、蔬菜（青葱、大蒜、生姜、洋葱中的一种或几种）、鸡肉、猪肉、牛肉、香菇、酱腌菜（泡姜、泡椒、泡豇豆、泡酸菜、泡雪菜）中的一种或几种为主要原料经煮或炒制，添加辣椒粉、白芷、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、胡椒、孜然、小茴香、辣椒、肉桂、砂仁、甘草、草果、肉豆蔻、丁香、山奈中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、芝麻油、菜籽油、郫县豆瓣、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、芝麻、食用玉米淀粉、复合调味料、酵母抽提物、白酒、料酒、蚝油、鸡粉调味料、动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）中的几种，添加食品添加剂：着色剂（辣椒红、姜黄素、栀子黄）、酸度调节剂（乳酸、柠檬酸）、增味剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）、食用香精、辣椒油树脂、山梨酸钾、抗氧化剂（维生素E）中的一种或几种经调配、冷却、包装加工而成的含两种及两种以上调味料半固体复合调味料。

（外购）辣椒油包（复合调味料）是以大豆油、辣椒为主要原料，添加香辛料【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、

丁香、山奈、月桂叶（香叶）中的一种或几种】、生姜、茶多酚中的一种或几种，经混合、加热浸泡或炸制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的辣椒油包。

（外购）风味芝麻酱包是以芝麻酱（以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱）为主要原料，添加花生酱（以花生仁为主要原料，经筛选、烘炒、脱皮、研磨）、食用盐、香辛料【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）中的一种或几种】、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水，添加或不添加单、双甘油脂肪酸酯、经调配、混合、灌装、包装加工而成的风味芝麻酱包。

（外购）蔬菜包是以蔬菜（豆芽、萝卜、莲藕、笋中的一种或几种）为主要原料，以木耳、杏鲍菇、金针菇、海带、香菇中的一种或几种为辅料，经清洗切块成型，漂烫或盐杀脱水，添加复合调味料调味后装袋杀菌、包装而成非即食蔬菜包。

（外购）脱水菜包配料为脱水高丽菜、脱水青葱、脱水胡萝卜、脱水青豆、脱水玉米、脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜中的一种或几种制成的非即食脱水菜包。

（外购）炒芝麻包配料为熟制芝麻。

（外购）食醋包配料为酿造食醋。

产品根据是否搭配调料包，产品可分为：非即食生湿面制品、非即食方便生湿面制品。

2 术语及定义

非即食生湿面制品：以小麦粉为主要原料，添加其他辅料和食品添加剂，经配料、和面、醒发、压延、成型、烘干杀菌、静置回潮、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）的非即食生湿面制品。

非即食方便生湿面制品：以非即食生湿面条为主要原料，搭配调料包（外购）（调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包、蔬菜包、脱水菜包、炒芝麻包、食醋包中的一种或几种），经过组合、包装而成的非即食生湿面制品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

3.1.3 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦（莜麦）粉、黑小麦粉、米粉、黑米粉、黄豆粉、藜麦粉、薏仁粉、豌豆粉、青稞粉、紫薯粉、马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、山药全粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.5 马蹄粉、红枣粉、枸杞粉、菠菜粉、芹菜粉、韭菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、

南瓜粉、西兰花粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.6 香菇粉、猴头菇粉、松茸粉、牛肝菌粉应符合 GB 7096 的规定。

3.1.7 葛根全粉、桑叶粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

3.1.8 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.9 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

3.1.10 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

3.1.11 木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.12 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

3.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.14 魔芋精粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.15 红枣泥、枸杞泥应符合 GB/T 21270 的规定。

3.1.16 墨鱼汁/酱应符合 GB 10133 的规定。

3.1.17 芝士粉应符合 GB 25192 的规定。

3.1.18 鸡蛋液、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.19 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

3.1.20 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

3.1.21 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

3.1.22 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

3.1.23 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

3.1.24 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。

3.1.25 丙酸钙应符合 GB 25548 的规定。

3.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

3.1.27 海藻酸丙二醇酯应符合 1886.226 的规定。

3.1.28 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

3.1.29 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

3.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.32 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

3.1.33 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

3.1.34 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

3.1.35 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

3.1.36 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。

- 3.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.38 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.39 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.40 可溶性大豆多糖应符合 GB 1886.322 的规定。
- 3.1.41 调味酱包(外购)、辣椒油包(外购)、风味芝麻酱包(外购)应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.42 蔬菜包(外购)应符合 SB/T 10439 的规定。
- 3.1.43 脱水蔬菜包(外购)应符合 SB/T 11194 的规定。
- 3.1.44 酿造食醋(外购)应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 3.1.45 炒芝麻包应符合 GB 19300 的规定。

3.2 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	从样品中随机取出适量样品, 倒入一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 煮熟后, 以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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
^a 水分, g/100g	18.0~40.0	GB 5009.3
^a 酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
^b *铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^b 总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^b 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
丙酸钙(以丙酸计), g/kg	≤ 0.25(仅适用于生湿面制品)	GB 5009.120
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0(仅适用于调味酱包)	GB 5009.28
茶多酚(以儿茶素计), g/kg	≤ 0.1(仅适用于辣椒油包)	SN/T 3848
姜黄素, g/kg	≤ 0.1(仅适用于调味酱包)	SN/T 4890
栀子黄, g/kg	≤ 1.5(仅适用于调味酱包)	GB 5009.149

		1.0 (仅限生湿面制品)		
磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg	≤	5.0 (仅限添加磷酸盐的产品)		GB 5009.256
食用盐 (以 Cl ⁻ 计), g/100g	≤	5.0 (仅适用于生湿面制品、风味芝麻酱包)		GB 5009.44
		22.0 (仅适用于调味酱包)		
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0 (仅适用于调味酱包、风味芝麻酱包)		GB 5009.229
		3.0 (仅适用于炒芝麻包)		
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25 (仅适用于调味酱包、风味芝麻酱包)		GB 5009.227
		0.5 (仅适用于炒芝麻包)		
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 仅适用于生湿面制品;</p> <p>b 附调味包的产品将生湿面制品与调料包充分混合后进行检测, 未附调味包的产品只对生湿面制品进行检验。</p> <p>注 3: 同一功能的食品添加剂 (相同色泽的着色剂) 在混合使用时, 各自用量占其最大使用量的比例之和不应超过 1。</p>				

3.4 微生物限量

调料包 (调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包) 微生物限量应符合表 3 的规定, 炒芝麻包微生物限量应符合表 4 的规定, 食醋包应符合表 5 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 中的平板计数法
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
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。</p>					

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法

霉菌, CFU/g	≤	25			GB 4789.15	
沙门氏菌, /25g		5	0	0	—	GB 4789.4
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;						
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。						

表 5 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 ³	10 ⁴	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
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
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5 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。

3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

食品添加剂使用应符合 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。

4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于生湿面制品)、酸度(仅适用于生湿面制品)。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生湿面条为原料，搭配或不搭配调料包（外购）（调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包、蔬菜包、脱水菜包、炒芝麻包、食醋包中的一种或几种），经过组合（或不组合）、包装而成的非即食生湿面制品。

生湿面条是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦（莜麦）粉、黑小麦粉、米粉、黑米粉、黄豆粉、藜麦粉、薏仁粉、豌豆粉、青稞粉、香菇粉、猴头菇粉、松茸粉、牛肝菌粉、紫薯粉、马铃薯全粉、红薯全粉、木薯全粉、葛根全粉、桑叶粉、山药全粉、马蹄粉、红枣粉/泥、枸杞粉/泥、菠菜粉、芹菜粉、韭菜粉、番茄（西红柿）粉、胡萝卜粉、南瓜粉、西兰花粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉中的一种或几种，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、魔芋精粉、墨鱼汁/酱、低聚果糖、蛋制品（鸡蛋液和/或鸡蛋粉）、芝士粉、可可粉、咖喱粉、抹茶粉、乳粉、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇液、丙二醇、丙酸钙、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、碳酸钾、碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸氢二钠、醋酸酯淀粉、栀子黄、可溶性大豆多糖中的一种或多种，加入生活饮用水、食用盐，经配料、和面、醒发、压延、成型、烘干杀菌、静置回潮、包装加工而成（包装袋内部喷或者不喷食用酒精）的非即食生湿面制品。

（外购）调味酱包是以大豆油、棕榈油、食用盐、蔬菜（青葱、大蒜、生姜、洋葱中的一种或几种）、鸡肉、猪肉、牛肉、香菇、酱腌菜（泡姜、泡椒、泡豇豆、泡菜、泡雪菜）中的一种或几种为主要原料经煮或炒制，添加辣椒粉、白芷、香辛料（花椒、八角、桂皮、月桂叶、胡椒、孜然、小茴香、辣椒、肉桂、砂仁、甘草、草果、肉豆蔻、丁香、山奈中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、芝麻油、菜籽油、郫县豆瓣、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆豉、芝麻、食用玉米淀粉、复合调味料、酵母抽提物、白酒、料酒、蚝油、鸡粉调味料、动物油脂（食用猪油、食用牛油、食用鸡油中的一种或几种）中的几种，添加食品添加剂：着色剂（辣椒红、姜黄素、栀子黄）、酸度调节剂（乳酸、柠檬酸）、增味剂（谷氨酸钠、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠）、食用香精、辣椒油树脂、山梨酸钾、抗氧化剂（维生素E）中的一种或几种经调配、冷却、包装加工而成的含两种及两种以上调味料半固体复合调味料。

（外购）辣椒油包（复合调味料）是以大豆油、辣椒为主要原料，添加香辛料【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）中的一种或几种】、生姜、茶多酚中的一种或几种，经混合、加热浸泡或炸制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的辣椒油包。

（外购）风味芝麻酱包是以芝麻酱（以芝麻为主要原料，经筛选、清洗、烘炒、磨酱）为主要原料，添加花生酱（以花生仁为主要原料，经筛选、烘炒、脱皮、研磨）、食用盐、香辛料【花椒、八角、辣椒、胡椒、桂皮、肉桂、砂仁、孜然、小茴香、姜、甘草、草果、肉豆蔻、豆蔻、丁香、山奈、月桂叶（香叶）中的一种或几种】、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加生活饮用水，添加或不添加单、双甘油脂肪酸酯、经调配、混合、灌装、包装加工而成的风味芝麻酱包。

（外购）蔬菜包是以蔬菜（豆芽、萝卜、莲藕、笋中的一种或几种）为主要原料，以木耳、杏鲍菇、金针菇、海带、香菇中的一种或几种为辅料，经清洗切块成型，漂烫或盐杀脱水，添加复合调味料调味后装袋杀菌、包装而成非即食蔬菜包。

（外购）脱水菜包配料为脱水高丽菜、脱水青葱、脱水胡萝卜、脱水青豆、脱水玉米、脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜中的一种或几种制成的非即食脱水菜包。

（外购）炒芝麻包配料为熟制芝麻。

（外购）食醋包配料为酿造食醋。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南匠味邦食品有限公司

