



411720S-2021



河南今旭食品有限公司企业标准

Q/HJS 0006S-2021

生湿面制品

2021-07-25 发布

2021-07-25 实施

河南今旭食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南今旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王权、康少华、谢添。

本标准自实施日起替代 Q/HJS 0006S-2020（备案号：416681S-2020）。

H N
Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生湿面制品为原料，搭配或不搭配调料包（自制或外购）（调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包、蒜蓉包、蔬菜包、海鲜包、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。

生湿面制品是以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、青豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑小麦粉、苦荞粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、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、红枣粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、茯苓粉、葛根粉、莲子粉、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、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、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠（食用碱）、碳酸钾、山梨糖醇液、丙二醇、可得然胶、海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、栀子黄中的一种或多种，加入生活饮用水，经配料、和面、醒发、压延、成型、杀菌、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。

调味酱包是以豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、大豆油、香菇、牛肉、辣椒、葱、姜、蒜、酿造酱油、麦芽糊精、大豆蛋白粉、酵母提取物、食用盐、白砂糖、味精、白酒、料酒、蚝油、酿造食醋、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】、玉米淀粉中的几种为原料，添加鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、黄原胶、肉味香精、咸味香精、鲜味香精、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料。

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。

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。

蒜蓉包（复合调味料）（非即食）是以大蒜为主要原料，加入酿造酱油，添加或不添加脱氢乙酸钠，经原料预处理、混合、包装加工而成的蒜蓉包。

（外购）脱水蔬菜包（非即食）配料为脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菜、脱水辣椒、脱水万年青中的一种或几种。

（外购）海鲜包（非即食）配料为虾仁、食用盐。

（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 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.2荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、青豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑小麦粉、苦荞粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3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、红枣粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5茯苓粉、葛根粉、莲子粉应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

2.1.6魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.7食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.10马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.11木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.12谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.13食用酒精应符合 GB 31640 的规定。

2.1.14碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.15碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.16山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。

2.1.17丙二醇应符合 GB 29216 的规定。

2.1.18可得然胶应符合 GB 28304 的规定。

2.1.19海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.20单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.21栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.24黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.25甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.26辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.27腐乳应符合 SB/T 10170 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.28香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.29牛肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.30葱、姜、大蒜、辣椒应清洁卫生、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.32麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.33大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.34酵母提取物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.35白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.36味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.37白酒应符合 GB 2757 的规定。
- 2.1.38料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.39蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.40酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.41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)】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.43 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.44琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.45乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.46辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.47黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.48肉味香精、咸味香精、鲜味香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.49生姜应清洁卫生、无污染,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.50茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.51芝麻、花生仁应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.52（外购）脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.53（外购）海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.54（外购）食醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.55 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.56 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.57 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味； 煮熟后口感不粘，不牙碜	
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
^a 水分，g/100g	20~40	GB 5009.3
^a 酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
栀子黄，g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加栀子黄的生湿面制品）	GB 5009.149
食用盐（以 Cl ⁻ 计），g/100g	≤ 5.0（仅适用于生湿面制品）	GB 5009.44
	≤ 22.0（仅适用于调味酱包）	
^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
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅适用于调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包）	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加山梨酸钾的调味酱包）	GB 5009.28
茶多酚（以儿茶素计），g/kg	≤ 0.1（仅适用于添加茶多酚的辣椒油包）	SN/T 3848

脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5（仅适用于添加脱氢乙酸钠的蒜蓉包）	GB 5009.121
^c 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5（仅适用于海鲜包）	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	2.0（仅适用于海鲜包）	GB 5009.123
注 1：a 仅适用于生湿面制品；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；c 甲基汞可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞。			
注 2：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.4 微生物限量

调料包（调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包、食醋包）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 中平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7其他要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，外购调料包中食品添加剂的使用也应符合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（仅适用于生湿面制品）、酸度（仅适用于生湿面制品）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以生湿面制品为原料，搭配或不搭配调料包（自制或外购）（调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包、蒜蓉包、蔬菜包、海鲜包、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。

生湿面制品是以小麦粉为主要原料，添加或不添加鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、青豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑小麦粉、苦荞粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、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、红枣粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、茯苓粉、葛根粉、莲子粉、魔芋粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、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、食用酒精中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠（食用碱）、碳酸钾、山梨糖醇液、丙二醇、可得然胶、海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、栀子黄中的一种或多种，加入生活饮用水，经配料、和面、醒发、压延、成型、杀菌、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。

调味酱包是以豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、大豆油、香菇、牛肉、辣椒、葱、姜、蒜、酿造酱油、麦芽糊精、大豆蛋白粉、酵母提取物、食用盐、白砂糖、味精、白酒、料酒、蚝油、酿造食醋、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】、玉米淀粉中的几种为原料，添加鸡粉调味料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒红、黄原胶、肉味香精、咸味香精、鲜味香精、山梨酸钾中的一种或几种，经配料、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的含两种及两种以上调味料的半固态复合调味料。

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。

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。

蒜蓉包（复合调味料）（非即食）是以大蒜为主要原料，加入酿造酱油，添加或不添加脱氢乙酸钠，经原料预处理、混合、包装加工而成的蒜蓉包。

（外购）脱水蔬菜包（非即食）配料为脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菜、脱水辣椒、脱水万年青中的一种或几种。

（外购）海鲜包（非即食）配料为虾仁、食用盐。

（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，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。

河南今旭食品有限公司