



412603S-2022



河南单翠华食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2022

方便湿面

2022-09-15 发布

2022-09-15 实施

河南单翠华食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南单翠华食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：曹家卫。

本标准自发布之日起替代 Q/HSS 0001S-2020（备案号：415237S-2020）。

H N

Q B

方便湿面

1 范围

本标准规定了方便湿面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉、食用盐、碳酸钠、乳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经加水 and 面、挤压熟制、冷却、过水、沥干、称量、包装制成方便湿面面饼。搭配外购配料包[汤料包、辣椒油包、醋包、芝麻包（熟制）、芝麻酱包、咸菜包、调味粉包、调味酱包、调味米醋包、菜包、豆芽包、花生包（熟制）、腐竹包、酱包、辣椒粉包、辣椒酱包中的几种]，经组合包装而制成的方便湿面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

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

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.7 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.8 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。

2.1.9 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。

2.1.10 外购配料包（汤料包、辣椒油包、醋包、芝麻酱包、调味粉包、调味酱包、调味米醋包、菜包、豆芽包、花生包、腐竹包、酱包、辣椒粉包、辣椒酱包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.11 外购咸菜包应符合 GB 2714 和 GH/T 1011 的规定。

2.1.12 外购芝麻包应符合 GB 19300 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 |
|------|-----------------|------------------|---------------------------------------|
| | 方便湿面面饼 | 料包 | |
| 性 状 | 面饼固有的性状 | 具有各料包应有的性状 | 取样品一份，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味， |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽 | 具有各料包应有的色泽 | |
| 气、滋味 | 具有产品特有的气、滋味，无异味 | 具有各料包应有的气、滋味，无异味 | |

| | | |
|----|-----------|----------------|
| 杂质 | 无肉眼可见外来杂质 | 然后用温开水漱口，品尝其滋味 |
|----|-----------|----------------|

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 | ≤ 80 (仅限方便湿面面饼) | GB 5009.3 | |
| 总砷 (以As计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 | |
| *铅 (以Pb计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 | |
| 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 | |
| 酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g | 芝麻包、芝麻酱包、花生包 | 3.0 | GB 5009.229 |
| | 辣椒油包、调味酱包、腐竹包、酱包、辣椒酱包 | 5.0 | |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | 芝麻酱包、调味酱包、酱包、辣椒酱包 | 0.25 | GB 5009.227 |
| | 辣椒油包、芝麻包、花生包、腐竹包 | 0.5 | |

注：1.*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762；
2、总砷、铅、黄曲霉毒素B₁指标适用于方便湿面面饼和配料包混合的检验。

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 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。2、微生物限量适用于方便湿面面饼和配料包的混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于方便湿面面饼）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉、食用盐、碳酸钠、乳酸钠、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠、乳酸链球菌素中的一种或几种，经加水、和面、挤压熟制、冷却、过水、沥干、称量、包装制成方便湿面面饼。搭配外购配料包[汤料包、辣椒油包、醋包、芝麻包（熟制）、芝麻酱包、咸菜包、调味粉包、调味酱包、调味米醋包、菜包、豆芽包、花生包（熟制）、腐竹包、酱包、辣椒粉包、辣椒酱包中的几种]，经组合包装而制成的方便湿面。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，微生物参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》要求制订本企业标准，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。

河南单翠华食品有限公司