



413480S-2023



河南小香厨农业科技有限公司企业标准

Q/HXN 0004S-2023

方便湿粉

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

河南小香厨农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南小香厨农业科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南小香厨农业科技有限公司。

本标准主要起草人：张新忠。

H N
Q B

方便湿粉

1 范围

本标准规定了方便湿粉的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以自制湿粉为主要原料，辅以或不辅以自制调味包【粉包、调味酱包、醋包、调味醋包、蔬菜包、红油包中的一种或几种】、外购调味包【鹌鹑蛋包、豌豆包、牛肉包（熟肉制品）、豆芽包、拉丝爽包（豆制品）中的一种或几种】中的几种，经组合或不组合包装加工而成方便湿粉。

自制湿粉是以红薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵中的一种或几种，经和浆、熟化成型、冷冻、解冻、洗粉、定量入盒/成型包装而成的湿粉。

自制醋包：以酿造食醋为原料，经预处理、包装而成的产品；

自制调味醋包：以酿造食醋、冰乙酸中的一种或全部为原料，添加食用盐、味精，添加酿造酱油、白砂糖、蚝油、纯净水、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种，经粉碎】、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、过滤或不过滤、包装而成的产品；

自制调味酱包：以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、牛油、酿造酱油、大葱、大蒜、生姜、芝麻酱、辣椒、花椒、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种】、食用盐、味精为原料，添加或不添加食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经前处理、配料、加工、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

自制粉包（固态复合调味料）：以食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、鸡肉提取物（食品用香精）、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种】中的几种为原料、添加或不添加麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

自制蔬菜包：以脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加炒芝麻、脱水豆丁中的一种或两种，经配料、混合或不混合、包装而成产品；

自制红油包：以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、大葱、生姜、辣椒、花椒为原料，经配料、炸制、冷却、过滤或不过滤、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品。

根据原料不同分为：原味方便湿粉、酸辣味方便湿粉、牛肉酸辣粉方便湿粉、香辣味方便湿粉、香辣牛肉味方便湿粉、麻辣味方便湿粉、麻辣牛肉味方便湿粉、红烧牛肉方便湿粉、麻酱味方便湿粉、金汤肥牛味方便湿粉、番茄牛腩味方便湿粉、葱油炆锅味方便湿粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 木薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 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 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.6 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.7 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 辣椒、花椒、香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 洋葱、大葱、大蒜、生姜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.17 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.18 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.21 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.22 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.23 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.24 调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.26 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.27 脱水葱、脱水青梗菜应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.28 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.29 脱水豆丁、拉丝爽包（豆制品）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 豌豆包、炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.31 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.32 牛肉包（熟肉制品）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.33 鸡肉提取物应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.34 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.36 纯净水应符合 GB 19298 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
色泽	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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		70.0（湿粉） 15.0（粉包） 5.0（蔬菜包）	GB 5009.3
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g【仅适用于调味酱包、红油包、牛肉包、豌豆包】		0.25	GB 5009.227
酸 价（以脂肪计） （KOH），mg/g	仅适用于豌豆包	3.0	GB 5009.229
	仅适用于调味酱包、红油包、牛肉包	5.0	
铅 [*] （以 Pb 计），mg/kg		0.4	GB 5009.12
铝的残留量（干样品，以 Al 计），mg/kg（仅适用于添加硫酸铝铵的湿粉）		200	GB 5009.182
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg（仅适用于添加脱氢乙酸钠的湿粉）		1.0	GB 5009.121
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg（仅适用于添加山梨酸钾的调味酱包、调味醋包）		1.0	GB 5009.28
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg		5.0	GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于附调味包的产品将湿粉和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对湿粉进行检验。			

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
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 附调味包的产品将湿粉和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对湿粉进行检验。					

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购调味包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。

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【仅适用于自制湿粉、粉包、蔬菜包】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制湿粉为主要原料，辅以或不辅以自制调味包【粉包、调味酱包、醋包、调味醋包、蔬菜包、红油包中的一种或几种】、外购调味包【鹌鹑蛋包、豌豆包、牛肉包（熟肉制品）、豆芽包、拉丝爽包（豆制品）中的一种或几种】中的几种，经组合或不组合包装加工而成方便湿粉。

自制湿粉是以红薯淀粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、饮用水为主要原料，添加或不添加食用盐、柠檬酸、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵中的一种或几种，经和浆、熟化成型、冷冻、解冻、洗粉、定量入盒/成型包装而成的湿粉。

自制醋包：以酿造食醋为原料，经预处理、包装而成的产品；

自制调味醋包：以酿造食醋、冰乙酸中的一种或全部为原料，添加食用盐、味精，添加酿造酱油、白砂糖、蚝油、纯净水、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种，经粉碎】、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、过滤或不过滤、包装而成的产品；

自制调味酱包：以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、牛油、酿造酱油、大葱、大蒜、生姜、芝麻酱、辣椒、花椒、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种】、食用盐、味精为原料，添加或不添加食用香精、山梨酸钾中的一种或几种，经前处理、配料、加工、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

自制粉包（固态复合调味料）：以食用盐、白砂糖、味精、酵母抽提物、鸡肉提取物（食品用香精）、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种】中的几种为原料、添加或不添加麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅中的一种或几种，经配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

自制蔬菜包：以脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱中的一种或几种为主要原料，添加或不添加炒芝麻、脱水豆丁中的一种或两种，经配料、混合或不混合、包装而成产品；

自制红油包：以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、大葱、生姜、辣椒、花椒为原料，经配料、炸制、冷却、过滤或不过滤、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品。

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。