



413831S-2023



郑州水谷食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0004S-2023

---

# 方便湿粉

2023-12-07 发布

2023-12-07 实施

---

郑州水谷食品有限公司 发布

H N

Q B

## 前 言

本标准由郑州水谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州水谷食品有限公司。

本标准主要起草人：王继芳、徐常青、付秋悦。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制或外购方便湿粉包为主要原料，添加或不添加外购配料包【复合调味料包（粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包）、蛋制品包（鹌鹑蛋包、酱油煎蛋包、卤蛋包）、酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包）、腊肉包、豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包）、腌渍菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包〈黄豆芽包〉、榨菜包、贡菜包、蔬菜包）、熟制水产制品（丸子包、花蛤包、扇贝肉包）、脱水蔬菜包、醋包、花生包（熟制）〔或麻辣花生包（熟制）〕、豌豆包（熟制）、青豆包（熟制）、香酥锅巴包、食用菌制品（菌菇包、金针菇包）、年糕包中的一种或多种】组合包装而成的方便湿粉。

方便湿粉包：以食用淀粉【红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加大米粉、小麦粉、紫薯粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、山药粉、香芋粉、魔芋粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种）、饮用水、食用盐、添加或不添加食品添加剂〔柠檬酸、脱氢乙酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、维生素C、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或全部〕中的一种或几种，经加水打浆、储浆、铺浆、蒸制熟化、老化、切制（竖切、横切）、包装而成的。

根据添加的原辅料不同将产品分为方便湿粉（含料包）、方便湿粉（不含料包）。

## 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 红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.5 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。

2.1.6 熟制水产制品（丸子包、花蛤包、扇贝肉包）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.7 复合调味料包（粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包）应符合 GB 31644 的规定。

- 2.1.8 花生包(或麻辣花生包)、豌豆包、青豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 或 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 酱卤肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包)应符合GB/T 23586 的规定。
- 2.1.11 食用菌制品(菌菇包、金针菇包)应符合GB 7096 的规定。
- 2.1.12 豆制品包(腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包)应符合GB 2712 的规定。
- 2.1.13 腌渍菜包(酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包<黄豆芽包>、榨菜包、贡菜包、蔬菜包)应符合 SB/T 10439和GB 2714 的规定。
- 2.1.14 蛋制品包(鹌鹑蛋包、酱油煎蛋包、卤蛋包)应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 年糕包应符合SB/T 10507 的规定。
- 2.1.16 腊肉包应符合GB 2730 的规定。
- 2.1.17 醋包应符合 GB/T 18187和GB 2719 的规定。
- 2.1.18 香酥锅巴应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.19 大米粉、紫薯粉、苡麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 山药粉、香芋粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.29 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.35 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 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	方便湿粉和配料包具有各自应有的色泽	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，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	方便湿粉和配料包具有各自应有的性状	
滋、气味	方便湿粉和配料包具有各自特有的滋、气味，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【适用于方便湿粉包】	≤ 80	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 <sup>a</sup>	GB 5009.229
	≤ 3.0 <sup>b</sup>	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 <sup>a</sup>	GB 5009.227
	≤ 0.5 <sup>b</sup>	
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铝的残留量 <sup>c</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
<p>注 1: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 适用于含油脂的调料包混合检验, 其中酸价项目混合检验时含发酵的调料包除外;</p> <p>b 适用于花生包(或麻辣花生包)、豌豆包、青豆包。</p> <p>c 仅适用于添加硫酸铝铵、硫酸铝钾的方便湿粉包检验。</p> <p>铅、总砷、黄曲霉毒素B<sub>1</sub>适用于搭配料包产品的混合检验, 未搭配料包的产品仅对方便湿粉包检验。</p>		

## 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
<sup>b</sup> 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>b</sup> 沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
<sup>b</sup> 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>d</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
<sup>e</sup> 致泻大肠埃希氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.6

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;  
b 适用于搭配料包产品的混合检验, 未搭配料包的产品仅对方便湿粉包检验。;  
d 适用于酱卤肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包)的检验;  
e 适用于酱卤肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包)的检验;  
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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

## 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、水分(适用于方便湿粉包)、净含量及允许短缺量、菌落总数(搭配料包产品的混合检验, 未搭配料包的产品仅对方便湿粉包检验)、大肠菌群(搭配料包产品的混合检验, 未搭配料包的产品仅对方便湿粉包检验)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制或外购方便湿粉包为主要原料，添加或不添加外购配料包【复合调味料包（粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包）、蛋制品包（鹌鹑蛋包、酱油煎蛋包、卤蛋包）、酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包）、腊肉包、豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包）、腌渍菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包〈黄豆芽包〉、榨菜包、贡菜包、蔬菜包）、熟制水产制品（丸子包、花蛤包、扇贝肉包）、脱水蔬菜包、醋包、花生包（熟制）〔或麻辣花生包（熟制）〕、豌豆包（熟制）、青豆包（熟制）、香酥锅巴包、食用菌制品（菌菇包、金针菇包）、年糕包中的一种或多种】组合包装而成的方便湿粉。

方便湿粉包：以食用淀粉【红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加大米粉、小麦粉、紫薯粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、山药粉、香芋粉、魔芋粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种）、饮用水、食用盐、添加或不添加食品添加剂〔柠檬酸、脱氢乙酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、维生素C、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或全部〕中的一种或几种，经加水打浆、储浆、铺浆、蒸制熟化、老化、切制（竖切、横切）、包装而成的。

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，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。