



411496S-2023



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0008S-2023

方便湿粉

2023-05-30 发布

2023-05-30 实施

河南京华食品科技开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南京华食品科技发展有限公司提出。

本标准起草单位：河南京华食品科技发展有限公司。

本标准主要起草人：蔡兴亮。

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。

本标准适用于以方便湿粉为主要原料，添加或不添加外购配料包【复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、料理酱包、鸭血料理包、调味芝麻酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、豉油包中的一种或几种）、蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包中的一种或几种）、酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、卤肉包、猪肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包中的一种或几种）、腊肉包、酥肉包、豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、大豆组织蛋白包、肉味蛋白包中的一种或几种）、酱腌菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、榨菜包、贡菜包、混合蔬菜包中的一种或几种）、熟制水产制品（花蛤包、扇贝肉包、鲍鱼包、海带包中的一种或几种）、鱼丸包、虾丸包、蟹棒包、火锅丸子包、食用菌制品（菌菇包、金针菇包中的一种或两种）、菜包、醋包、花生包（熟制）、豌豆包（熟制）、青豆包（熟制）、芝麻包（熟制）、黄豆包（熟制）、锅巴包、年糕包中的一种或几种】，组合（或不组合）包装而成的方便湿粉。

方便湿粉（方便湿粉丝、方便湿粉条）：以食用淀粉【食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用甘薯（红薯）淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、紫薯粉、荞麦粉、莜麦粉、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）、食用盐、大豆油、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（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，辅以生活饮用水经和浆（和面）、成型熟制、冷却（老化）、切制、包装加工而成的。

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 食用甘薯（红薯）淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大米粉、紫薯粉、苡麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 山药粉、香芋粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.20 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.26 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.27 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、料理酱包、鸭血料理包、调味芝麻酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、辣油包、豉油包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、酥肉包、卤肉包、猪肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包）应符合 GB/T 23586 的规定。

- 2.1.37 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.38 豆制品包(腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、大豆组织蛋白包、肉味蛋白包)应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.39 腌渍菜包(酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、榨菜包、贡菜包、混合蔬菜包)应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.40 熟制水产制品（花蛤包、扇贝肉包、鲍鱼包、海带包）应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.41 食用菌制品(菌菇包、金针菇包)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.42 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.43 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.44 花生包、豌豆包、青豆包、芝麻包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 锅巴包应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.46 年糕包应符合 SB/T 10507 的规定。
- 2.1.47 酥肉包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.48 鱼丸包、虾丸包、蟹棒包、火锅丸子包应符合 SB/T 10379 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(仅限于未搭配料包的方便湿粉包)	≤ 80	GB 5009.3
*铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^a , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	5.0 ^c	GB 5009.229
	3.0 ^d	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 ^f	GB 5009.227

		0.5°	
总酸（以乙酸计），g/100mL（仅限于醋包）	≥	3.5	GB 12456
脱氢乙酸钠 ^b （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
铝的残留量 ^b （干样品，以Al计），mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。 b 适用于使用该食品添加剂方便湿粉包的检验。 c 只适用于动植物油含量≥10%的调味酱包、料理酱包、调味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、豉油包的检验，配料中如使用发酵和酸性配料的，酸价指标不适用。 d 只适用于花生包、豌豆包、青豆包、芝麻包、黄豆包、煎蛋包、油丁包的检验。 e 只适用于腊肉包、花生包、豌豆包、青豆包、芝麻包、黄豆包的检验。 f 只适用于调味酱包、料理酱包、调味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、酥肉包、豉油包、煎蛋包、油丁包的检验。			

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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁵	10 ⁶	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	20	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^e ，/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 未搭配料包的产品单独检验；搭配料包的产品应混合后检验； d 适用于酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、酥肉包、卤肉包、猪肉包、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）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 生产加工过程中的卫生要求

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,配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、水分(仅限于未搭配料包的方便湿粉包)、净含量及允许短缺量。菌落总数(仅适用于方便湿粉包和配料包的混合检验)、大肠菌群(仅适用于方便湿粉包和配料包的混合检验)。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以方便湿粉为主要原料，添加或不添加外购配料包【复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、料理酱包、鸭血料理包、调味芝麻酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、豉油包中的一种或几种）、蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包中的一种或几种）、酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、卤肉包、猪肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包中的一种或几种）、腊肉包、酥肉包、豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、大豆组织蛋白包、肉味蛋白包中的一种或几种）、酱腌菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、榨菜包、贡菜包、混合蔬菜包中的一种或几种）、熟制水产制品（花蛤包、扇贝肉包、鲍鱼包、海带包中的一种或几种）、鱼丸包、虾丸包、蟹棒包、火锅丸子包、食用菌制品（菌菇包、金针菇包中的一种或两种）、菜包、醋包、花生包（熟制）、豌豆包（熟制）、青豆包（熟制）、芝麻包（熟制）、黄豆包（熟制）、锅巴包、年糕包中的一种或几种】，组合（或不组合）包装而成的方便湿粉。

方便湿粉（方便湿粉丝、方便湿粉条）：以食用淀粉【食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用甘薯（红薯）淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、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）、食用盐、大豆油、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（抗氧化剂）、脱氢乙酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，辅以生活饮用水经和浆（和面）、成型熟制、冷却（老化）、切制、包装加工而成的。

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，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。

河南京华食品科技开发有限公司