



411088S-2023



河南食城记食品科技有限公司企业标准

Q/HSS 0004S-2023

方便湿面

2023-05-05 发布

2023-05-05 实施

河南食城记食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南食城记食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：谭延亮。

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。

本标准适用于以方便湿面为原料，搭配或不搭配外购料包（调味酱包、调味粉包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、芝麻酱料包、汤料包中的一种或几种）中的几种，经过组合或不组合、包装而成的方便湿面。

方便湿面是以小麦粉、水为原料，辅以或不辅以食用盐、谷朊粉、藜麦粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉（山药、菠菜、胡萝卜、西红柿、芹菜、南瓜、紫甘蓝、火龙果中的一种或几种）、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、甘薯淀粉中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、栀子黄、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶中的一种或几种，经配料、和面、成型、煮制、杀菌、冷却等工艺包装加工而成的熟制方便湿面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.4 藜麦粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.11 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。

2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.15 外购料包应符合 SB/T 11194 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	方便湿面为条状，料包应具有各产品应有的性状	取适量样品，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，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气、滋味	具有各产品应有的气、滋味，无异味、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	≤ 80	GB 5009.3
栀子黄，g/kg	≤ 1.5（仅适用于使用栀子黄的方便湿面）	GB 5009.149
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18（未搭配料包的产品） 0.4（搭配料包的产品）	GB 5009.12
酸价 ^a （KOH）（以脂肪计），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 适用于搭配料包的产品混合检验，使用酸性配料和发酵性配料的产品不检酸价。		

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 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
a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行； 微生物适用于未搭配料包的单独检验，搭配料包的产品与料包充分混合后进行检验。					

2.5 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。

2.6 其他要求

食品添加剂使用应符合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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以方便湿面为原料，搭配或不搭配外购料包（调味酱包、调味粉包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、芝麻酱料包、汤料包中的一种或几种）中的几种，经过组合或不组合、包装而成的方便湿面。

方便湿面是以小麦粉、水为原料，辅以或不辅以食用盐、谷朊粉、藜麦粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉（山药、菠菜、胡萝卜、西红柿、芹菜、南瓜、紫甘蓝、火龙果中的一种或几种）、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、甘薯淀粉中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、栀子黄、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶中的一种或几种，经配料、和面、成型、煮制、杀菌、冷却等工艺包装加工而成的熟制方便湿面。

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，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。

河南食城记食品科技有限公司

QB