



412675S-2023



开封市祥符区喜菊食品加工坊企业标准

Q/KXXS 0002S-2023

方便湿面制品

2023-08-23 发布

2023-08-23 实施

开封市祥符区喜菊食品加工坊 发布

前 言

本标准由开封市祥符区喜菊食品加工坊提出。

本标准起草单位：开封市祥符区喜菊食品加工坊。

本标准主要起草人：赵喜菊。

H N
Q B

方便湿面制品

1 范围

本标准规定了方便湿面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、火龙果粉、南瓜粉、土豆粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜汁、菠菜汁、姜汁、火龙果汁、橘子汁中的一种或几种）、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、鸡蛋、食用盐、大豆油、腐乳、酱油、蔗糖、碳酸氢钠、碳酸钠、八角、麻椒、乳酸链球菌素、乳酸、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、核黄素、红花黄、红曲米、姜黄、辣椒红、红曲黄色素、叶黄素、栀子黄、聚甘油脂肪酸酯、磷酸化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、海藻酸钠、黄原胶、聚丙烯酸钠、甲基纤维素、冰乙酸中的一种或几种，经过和面、压延或挤压成型、熟制、冷却、成型、包装而成的方便湿面制品。

根据原料不同可分为：牛筋面、凉面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 蔗糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 八角、麻椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.11 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 核黄素应符合 GB14752 的规定。
- 2.1.15 红花黄应符合 GB 1886.61 的规定。
- 2.1.16 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.17 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.18 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.19 磷酸化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29935 的规定。
- 2.1.20 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.21 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.23 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.26 甲基纤维素应符合 GB 1886.256 的规定。
- 2.1.27 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.28 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.29 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.30 酱油应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.31 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.32 红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.33 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.34 叶黄素应符合 GB 26405 的规定。
- 2.1.35 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.38 果蔬粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.39 果蔬汁应符合 GB/T 31121 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	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品特有香味，无酸败、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	≤ 85	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 2.0	GB 5009.44

酸度，mL/10g	≤	2.0	GB 5009.239
*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
核黄素 ^a ，g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
叶黄素 ^a ，g/kg	≤	0.15	GB 5009.248
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^a ，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加相应食品添加剂的产品。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。			

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 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB2762 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、水分、净含量及允许短缺量。验证检验项目为菌落总数和大肠菌群，其检测频率每周一次。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、果蔬粉（胡萝卜粉、菠菜粉、紫薯粉、火龙果粉、南瓜粉、土豆粉中的一种或几种）、果蔬汁（胡萝卜汁、菠菜汁、姜汁、火龙果汁、橘子汁中的一种或几种）、荞麦粉、藜麦粉、燕麦粉、鸡蛋、食用盐、大豆油、腐乳、酱油、蔗糖、碳酸氢钠、碳酸钠、八角、麻椒、乳酸链球菌素、乳酸、乳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、核黄素、红花黄、红曲米、姜黄、辣椒红、红曲黄色素、叶黄素、栀子黄、聚甘油脂肪酸酯、磷酸化二淀粉磷酸酯、羟丙基淀粉、蔗糖脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、抗坏血酸钠、海藻酸钠、黄原胶、聚丙烯酸钠、甲基纤维素、冰乙酸中的一种或几种，经过和面、压延或挤压成型、熟制、冷却、成型、包装而成的方便湿面制品。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。

开封市祥符区喜菊食品加工坊