



412781S-2024



南阳宛禾香食品有限公司企业标准

Q/NWS 0016S-2024

组装湿面制品

2024-11-07 发布

2024-11-07 实施

南阳宛禾香食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳宛禾香食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范祥。

H N
Q B

组装湿面制品

1 范围

本标准规定了组装湿面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购湿面为主要原料,搭配自制或外购料包【自制或外购粉包(固态复合调味料)、自制或外购酱包(半固态复合调味料)、自制或外购骨汤包(半固态复合调味料)、自制或外购调味油包(半固态复合调味料)、自制或外购辣椒油包(半固态复合调味料)、自制或外购炸酱料包(半固态复合调味料)、自制或外购调味醋包(液态复合调味料)、自制或外购海带包(藻类干制品)、自制或外购紫菜料包(藻类干制品)、自制或外购调味油包(食用调味油)、自制或外购糊葱花油包、自制或外购复配蔬菜料包、自制或外购脱水蔬菜包、自制或外购脱水荆芥包、自制或外购脱水香菜料包、自制或外购脱水葱花料包、自制或外购辣椒包、自制或外购油炸糊葱花、外购花生包(熟制)、外购荆芥油包、外购调味海带包、外购菜包(腌渍食用菌)、外购木耳包(腌渍食用菌)、外购黄金针菇包(腌渍食用菌)、外购千张包(豆制品)、外购黄豆芽包(酱腌菜)、外购外婆菜包(酱腌菜)、外购酸豆角包(酱腌菜)、外购萝卜干料包(酱腌菜)、外购酱腌菜包、外购炸响铃(腐皮卷)料包中的一种或几种】,经组合包装而成的非即食组装湿面制品。

外购湿面(方便米面制品):是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水,添加食用盐、荞麦粉、黑荞麦粉、谷朊粉、马铃薯粉、食用淀粉(红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或多种)、香菇粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鲜鸡蛋、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、绿豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉、植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、谷氨酸钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、香辛料粉(八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、藤椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、洋葱粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种)、甘油、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、磷脂、碳酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、可得然胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 β -环状糊精、姜黄、姜黄素、核黄素、栀子黄、栀子蓝、聚丙烯酸钠、海藻酸钠中的一种或几种。

自制粉包(固态复合调味料):见本公司在河南省卫健委备案企标:Q/NWS 0004S。

自制酱包(半固态复合调味料)、自制骨汤包(半固态复合调味料)、自制调味油包(半固态复合调味料)、自制辣椒油包(半固态复合调味料)、自制炸酱料包(半固态复合调味料):见本公司在河南省卫健委备案企标:Q/NWS 0005S。

自制调味醋包（液态复合调味料）：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0008S。

自制海带包（藻类干制品）、自制紫菜料包（藻类干制品）：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0010S。

自制调味油包（食用调味油）、自制糊葱花油包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0007S

自制复配蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、自制辣椒包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0006S。

自制油炸糊葱花：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0014S。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 湿面应符合 QB/T 5472 的规定。

2.1.2 外购黄豆芽包（酱腌菜）、外购外婆菜包（酱腌菜）、外购酸豆角包（酱腌菜）、外购萝卜干料包（酱腌菜）、外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.3 自制粉包（固态复合调味料）应符合本公司在河南省卫健委备案企标Q/NWS 0004S的规定。

2.1.4 自制酱包（半固态复合调味料）、自制骨汤包（半固态复合调味料）、自制调味油包（半固态复合调味料）、自制辣椒油包（半固态复合调味料）、自制炸酱料包（半固态复合调味料）应符合本公司在河南省卫健委备案企标Q/NWS 0005S的规定。

2.1.5 自制调味醋包（液态复合调味料）应符合本公司在河南省卫健委备案企标Q/NWS 0008S的规定。

2.1.6 自制海带包（藻类干制品）、自制紫菜料包（藻类干制品）应符合本公司在河南省卫健委备案企标Q/NWS 0010S的规定。

2.1.7 自制调味油包（食用调味油）、自制糊葱花油包应符合本公司在河南省卫健委备案企标Q/NWS 0007S的规定。

2.1.8 自制复配蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、自制辣椒包应符合本公司在河南省卫健委备案企标Q/NWS 0006S的规定。

2.1.9 自制油炸糊葱花应符合本公司在河南省卫健委备案企标Q/NWS 0014S的规定。

2.1.10 外购粉包（固态复合调味料）、外购酱包（半固态复合调味料）、外购骨汤包（半固态复合调味料）、外购调味油包（半固态复合调味料）、外购辣椒油包（半固态复合调味料）、外购炸酱料包（半固态复合调味料）、外购调味醋包（液态复合调味料）、外购调味油包（食用调味油）应符合 GB 31644 的规定。

2.1.11 外购海带包（藻类干制品）、外购紫菜料包（藻类干制品）、外购调味海带包应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.12 外购糊葱花油包、外购荆芥油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.13 外购复配蔬菜料包、外购脱水蔬菜包、外购脱水荆芥包、外购脱水香菜料包、外购脱水葱花料包、外购辣椒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.14 外购油炸糊葱花应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.15 花生包（熟制）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 外购菜包（腌渍食用菌）、外购木耳包（腌渍食用菌）、外购黄金针菇包（腌渍食用菌）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 外购千张包（豆制品）、外购炸响铃（腐皮卷）料包应符合 GB 2712 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
	湿面	料包	
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有各调料包应有的色泽	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，按食用方法熟制后，品尝其滋味
性状	条状或丝状，粗细基本均匀	具有各调料包应有的性状	
气味、滋味	具有每种产品应有的气味和滋味，无霉味、酸败及其他异味		
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
	湿面	料包 a	
水分，g/100g ≤	70	/	GB 5009. 3
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	0. 25(仅限含油产品)	0. 5（花生包）	GB 5009. 227
		0. 2（糊葱花油包、荆芥油包）	
		0. 25【含油型（脂肪含量≥10%的半固态复合调味料包、调味油包（食用调味油）、油炸糊葱花】	
酸价 ^b （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5. 0(仅限含油产品)	3. 0（花生包、糊葱花油包、荆芥油包、油炸糊葱花）	GB 5009. 229
		5. 0【含油型（脂肪含量≥10%的半固态复合调味料包、调味油包（食用调味油）】	
*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 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、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 为将主料包和各料包混合检验，			

a 指标仅适用于含有油脂的料包的混合检验；
b 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

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	
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 沙门氏菌、金黄色葡萄球菌仅适用于主料包和各料包混合检验。					

2.5 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

外购料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（仅适用于湿面）的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购湿面为主要原料,搭配自制或外购料包【自制或外购粉包(固态复合调味料)、自制或外购酱包(半固态复合调味料)、自制或外购骨汤包(半固态复合调味料)、自制或外购调味油包(半固态复合调味料)、自制或外购辣椒油包(半固态复合调味料)、自制或外购炸酱料包(半固态复合调味料)、自制或外购调味醋包(液态复合调味料)、自制或外购海带包(藻类干制品)、自制或外购紫菜料包(藻类干制品)、自制或外购调味油包(食用调味油)、自制或外购糊葱花油包、自制或外购复配蔬菜料包、自制或外购脱水蔬菜包、自制或外购脱水荆芥包、自制或外购脱水香菜料包、自制或外购脱水葱花料包、自制或外购辣椒包、自制或外购油炸糊葱花、外购花生包(熟制)、外购荆芥油包、外购调味海带包、外购菜包(腌渍食用菌)、外购木耳包(腌渍食用菌)、外购黄金菇包(腌渍食用菌)、外购千张包(豆制品)、外购黄豆芽包(酱腌菜)、外购外婆菜包(酱腌菜)、外购酸豆角包(酱腌菜)、外购萝卜干料包(酱腌菜)、外购酱腌菜包、外购炸响铃(腐皮卷)料包中的一种或几种】,经组合包装而成的非即食组装湿面制品。

外购湿面(方便米面制品):是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料,添加生活饮用水,添加食用盐、荞麦粉、黑荞麦粉、谷朊粉、马铃薯粉、食用淀粉(红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或多种)、香菇粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鲜鸡蛋、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、绿豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉、植物油(大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、味精、谷氨酸钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、香辛料粉(八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、藤椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、洋葱粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种)、甘油、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、磷脂、碳酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、可得然胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单,双甘油脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 β -环状糊精、姜黄、姜黄素、核黄素、栀子黄、栀子蓝、聚丙烯酸钠、海藻酸钠中的一种或几种。

自制粉包(固态复合调味料):见本公司在河南省卫健委备案企标:Q/NWS 0004S。

自制酱包(半固态复合调味料)、自制骨汤包(半固态复合调味料)、自制调味油包(半固态复合调味料)、自制辣椒油包(半固态复合调味料)、自制炸酱料包(半固态复合调味料):见本公司在河南省卫健委备案企标:Q/NWS 0005S。

自制调味醋包(液态复合调味料):见本公司在河南省卫健委备案企标:Q/NWS 0008S。

自制海带包(藻类干制品)、自制紫菜料包(藻类干制品):见本公司在河南省卫健委备案企标:

Q/NWS 0010S。

自制调味油包（食用调味油）、自制糊葱花油包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0007S

自制复配蔬菜料包、自制脱水蔬菜包、自制脱水荆芥包、自制脱水香菜料包、自制脱水葱花料包、
自制辣椒包：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0006S。

自制油炸糊葱花：见本公司在河南省卫健委备案企标：Q/NWS 0014S。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛禾香食品有限公司

H N
Q B