



413131S-2024

延津县鲜润食品有限责任公司企业标准

Q/YXR 0001S-2024

# 方便湿面制品

2024-12-17 发布

2024-12-17 实施

延津县鲜润食品有限责任公司 发布

## 前 言

本标准由延津县鲜润食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李道明。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉、食用马铃薯淀粉、食用盐、食用大豆油、大豆色拉油、碳酸钠、复配食品添加剂（碳酸钠、焦磷酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠）、栀子黄、乳酸链球菌素中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、煮制或蒸制、拌油（食用大豆油、大豆色拉油、食用棕榈油、食用花生油、食用菜籽油、芝麻油中的一种或几种）或不拌油、复蒸或不复蒸、冷却、包装等工艺加工而成的方便湿面制品。【在GB 2760中的类别为：06.07方便米面制品】。

根据用途和工艺不同将产品分为不同种类：方便热干面、方便炒面、方便拉面、方便凉面、方便牛筋面、方便卤面、方便焖面。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.8 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.10 食用花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.11 食用菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.13 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	软固态，具有本品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
口 感	具有本品特有滋味	
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, %	≤ 70.0	GB 5009.3
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
磷酸盐 <sup>b</sup> (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
注 2: a 指标仅限于含油型面制品; b 指标仅限于使用该添加剂的产品。

## 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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 中平板计数法
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

注: 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

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 食品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 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分；验证检验一周进行一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉、食用马铃薯淀粉、食用盐、食用大豆油、大豆色拉油、碳酸钠、复配食品添加剂（碳酸钠、焦磷酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠）、栀子黄、乳酸链球菌素中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、煮制或蒸制、拌油（食用大豆油、大豆色拉油、食用棕榈油、食用花生油、食用菜籽油、芝麻油中的一种或几种）或不拌油、复蒸或不复蒸、冷却、包装等工艺加工而成的方便湿面制品。【在GB 2760中的类别为：06.07 方便米面制品】。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，参考GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

延津县鲜润食品有限责任公司