



410110S-2024



郑州水谷食品有限公司企业标准

Q/ZSS 0005S-2024

# 方便湿面

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

郑州水谷食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州水谷食品有限公司提出。

本标准起草单位：郑州水谷食品有限公司。

本标准主要起草人：王继芳、徐常青、付秋悦。

本标准适用于以下公司：郑州水谷食品有限公司。

H N

Q B

# 方便湿面

## 1 范围

本标准规定了方便湿面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制或外购方便湿面包为主要原料，添加或不添加外购配料包【香辛料粉包、咖喱粉包、酱料包（花生酱包、芝麻酱包、芥末酱包）、复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包、芥末调味油）、蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包、鸡蛋干包）、熟肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包、火腿包、肉肠包、羊肉包、羊杂包）、腌腊肉制品包（腊肉包、火腿包、腊肠包）、豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、豆干包、膨化豆制品包、大豆组织蛋白包、素肉包）、腌渍菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包〈黄豆芽包〉、榨菜包、贡菜包、蔬菜包、雪菜包）、熟制水产制品（丸子包、花蛤包、扇贝肉包、鱼糜肉包、大虾包、调味海带包、鱼肠包）、蔬菜干制品（脱水蔬菜、冻干蔬菜）、食用菌制品（菌菇包、金针菇包、干香菇包、干虫草花包、干金针菇包）、食醋包、坚果炒货包（炒花生包、炒豌豆包、炒黄豆包、油炸豌豆包、油炸青豆包、油炸花生包、裹衣花生包）、香酥锅巴包、年糕包、水果干制品（大枣干制品、柠檬片、桂圆、椰干）中的一种或多种】组合包装而成的方便湿面。

方便湿面包：以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大米粉、紫薯粉、苡麦粉、燕麦粉、山药粉、香芋粉、魔芋粉、谷朊粉、辣木叶、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、饮用水、食用盐、植物油（大豆油、棕榈油）、添加或不添加食品添加剂[柠檬酸、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、乳酸钾、瓜尔胶、黄原胶、果胶、卡拉胶、维生素C、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、栀子黄、柑橘黄、羟丙基淀粉、乳酸链球菌素中的一种或几种]中的一种或几种，经配料、调制、压延、成型、水煮熟制、水洗（或不水洗）、酸浸（乳酸、柠檬酸中的一种或两种）（或不酸浸）、包装、灭菌（或不灭菌）制成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T1355 和 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 2721 的规定。

2.1.5 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.6 熟制水产制品（丸子包、花蛤包、扇贝肉包、鱼糜肉包、大虾包、鱼肠包）应符合 GB 10136 的规定。

2.1.7 复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁

- 包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包、芥末调味油）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.8 坚果炒货包（炒花生包、炒豌豆包、炒黄豆包、油炸豌豆包、油炸青豆包、油炸花生包、裹衣花生包）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 蔬菜干制品（脱水蔬菜、冻干蔬菜）应符合 SB/T 11194 或 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 熟肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包、火腿包、肉肠包、羊肉包、羊杂包）应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.11 食用菌制品（菌菇包、金针菇包、干香菇包、干虫草花包、干金针菇包）应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、豆干包、膨化豆制品包、大豆组织蛋白包、素肉包）应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.13 腌渍菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包〈黄豆芽包〉、榨菜包、贡菜包、蔬菜包、雪菜包）应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.14 蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包、鸡蛋干包）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 年糕包应符合 SB/T 10507 的规定。
- 2.1.16 腌腊肉制品包（腊肉包、火腿包、腊肠包）应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.17 食醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 香酥锅巴包应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.19 玉米粉、大米粉、紫薯粉、苡麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 山药粉、香芋粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.25 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.26 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.28 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.29 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.32 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.33 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.34 螺旋藻应符合符合卫计委 2012 年第 19 号公告《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的

公告》。

- 2.1.35 辣木叶应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.36 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.37 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.38 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.39 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.40 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 乳酸钠应符合 GB 28305 的规定。
- 2.1.42 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.45 抗坏血酸钙应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.46 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.47 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.50 芥末酱应符合 SB/T 10755 的规定。
- 2.1.51 香辛料粉包应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.52 咖喱粉包应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.53 花生酱包应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.54 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.55 调味海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.56 水果干制品（大枣干制品、柠檬片、桂圆、椰干）应符合 GB/T 23787 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	方便湿面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	方便湿面和配料包具有各自应有的性状	
滋、气味	方便湿面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【适用于方便湿面包】	≤ 80	GB 5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 <sup>e</sup>	GB 5009.229
	≤ 3.0 <sup>b</sup>	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 <sup>c</sup>	GB 5009.227
	≤ 0.5 <sup>d</sup>	
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.4 <sup>e</sup>	GB 5009.12
	≤ 0.18 <sup>f</sup>	
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄, g/kg	≤ 1.5(仅适用于方便湿面包)	GB 5009.149
<p>注 1: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 适用于含油脂的调料包混合检验, 其中酸价项目混合检验时含发酵的调料包除外;</p> <p>b 坚果炒货包(炒花生包、炒豌豆包、炒黄豆包、油炸豌豆包、油炸青豆包、油炸花生包、裹衣花生包)、香酥锅巴包、油炸腐竹包、油炸腐皮卷;</p> <p>c 适用于含油脂的调料包混合检验、香酥锅巴包、油炸腐竹包、油炸腐皮卷;</p> <p>d 适用于坚果炒货包(炒花生包、炒豌豆包、炒黄豆包、油炸豌豆包、油炸青豆包、油炸花生包、裹衣花生包)、腌腊肉制品包(腊肉包、火腿包、腊肠包);</p> <p>e 适用于搭配料包产品的混合检验;</p> <p>f 适用于未搭配料包产品的检验。</p> <p>注 2: 铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于搭配料包产品的混合检验, 未搭配料包的产品仅对方便湿面包检验。</p>		

## 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	
<sup>b</sup> 菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
<sup>b</sup> 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
<sup>b</sup> 沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
<sup>b</sup> 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
<sup>c</sup> 单核细胞增生李斯特氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

d 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
<p>注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>b 适用于搭配料包产品的混合检验，未搭配料包的产品仅对方便湿面包检验；</p> <p>d 适用于熟肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包、火腿包、肉肠包、羊肉包、羊杂包)的检验；</p> <p>e 适用于熟肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包、火腿包、肉肠包、羊肉包、羊杂包)的检验；</p> <p>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。</p>					

### 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，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

出厂检验项目包括：感官要求、水分（适用于方便湿面包）、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。

## 编制说明

本标准适用于以自制或外购方便湿面包为主要原料，添加或不添加外购配料包【香辛料粉包、咖喱粉包、酱料包（花生酱包、芝麻酱包、芥末酱包）、复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包、芥末调味油）、蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包、鸡蛋干包）、熟肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包、火腿包、肉肠包、羊肉包、羊杂包）、腌腊肉制品包（腊肉包、火腿包、腊肠包）、豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、豆干包、膨化豆制品包、大豆组织蛋白包、素肉包）、腌渍菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包〈黄豆芽包〉、榨菜包、贡菜包、蔬菜包、雪菜包）、熟制水产制品（丸子包、花蛤包、扇贝肉包、鱼糜肉包、大虾包、调味海带包、鱼肠包）、蔬菜干制品（脱水蔬菜、冻干蔬菜）、食用菌制品（菌菇包、金针菇包、干香菇包、干虫草花包、干金针菇包）、食醋包、坚果炒货包（炒花生包、炒豌豆包、炒黄豆包、油炸豌豆包、油炸青豆包、油炸花生包、裹衣花生包）、香酥锅巴包、年糕包、水果干制品（大枣干制品、柠檬片、桂圆、椰干）中的一种或多种】组合包装而成的方便湿面。

方便湿面包：以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、玉米粉、食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、大米粉、紫薯粉、苡麦粉、燕麦粉、山药粉、香芋粉、魔芋粉、谷朊粉、辣木叶、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种或几种）、饮用水、食用盐、植物油（大豆油、棕榈油）、添加或不添加食品添加剂[柠檬酸、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、乳酸钾、瓜尔胶、黄原胶、果胶、卡拉胶、维生素C、抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、栀子黄、柑橘黄、羟丙基淀粉、乳酸链球菌素中的一种或几种]中的一种或几种，经配料、调制、压延、成型、水煮熟制、水洗（或不水洗）、酸浸（乳酸、柠檬酸中的一种或两种）（或不酸浸）、包装、灭菌（或不灭菌）制成。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本产品在GB 2760中的类别为06.07方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

郑州水谷食品有限公司提出