



411478S-2024



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0001S-2024

生湿面制品

2024-06-17 发布

2024-06-17 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：白象食品股份有限公司。

本标准适用于：

白象食品股份有限公司

地址：河南新郑市薛店镇工贸开发区

南京白象食品有限公司

地址：南京市江宁区上峰工业园

本标准主要起草人：王艳丽、王向向、乔超慧、贾丹丹、刘新林。

H N
Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于生湿面、生湿面（附料包）。

生湿面是以小麦粉或黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加谷朊粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑米粉、食用小麦麸皮、菠菜粉、抹茶粉、番茄酱、南瓜粉、紫薯粉、富马酸一钠、食醋、山梨糖醇液、丙二醇、乳酸钠、碳酸钠、碳酸钾、栀子黄、醋酸酯淀粉、黄原胶、食用盐、食用酒精中的一种或多种，经加水、和面、醒面、压片、成型（条状或片状）、烘干杀菌（90-130℃）、缓苏、包装、杀菌或不杀菌而成的生湿面制品。

生湿面（附料包）是在生湿面制品的基础上，后期附加即食或非即食的外购调料包【复合调料包（豚骨风味调料包、鸡汤风味调料包、椒麻鸡丝风味调料包、小龙虾风味调料包、四川凉面风味调料包、牛肉风味调料包、油泼面风味调料包、炸酱风味调料包、麻酱风味调料包、酸豆角风味调料包、牛杂风味调料包、羊肉风味调料包、海鲜风味调料包、四川担担面风味调料包、金汤肥牛风味调料包、咖喱鸡风味调料包、川香红油风味调料包、日式荞麦风味调料包、猪骨汤风味调料包、鱼汤风味调味料、韩式火鸡风味调料包、葱油拌面风味调料包、番茄风味调料包、热干面风味调料包、冷面风味调料包、酸辣风味调料包）、熟肉制品包、番茄肉酱包（罐头）、肉罐头包中的一种】，并搭配外购风味包【酱腌菜包、花生包（油炸）、豌豆包（油炸）、鹌鹑蛋包、熟制蔬菜包、熟制海鲜包、大豆蛋白制品包、蔬菜罐头包、脱水菜料包（脱水藻类）、脱水菜料包（脱水豆制品类）、脱水菜料包（脱水肉制品类）、脱水菜料包（脱水熟制坚果及籽类）、脱水菜料包（脱水蛋制品类）、脱水菜料包（脱水食用菌类）、脱水菜料包（脱水蔬菜类）、脱水菜料包（脱水水产动物制品类）、脱水菜料包（脱水水果类）中的一种或几种】组合包装成带料包的生湿面制品。

调料包在冲泡后与煮熟的面条混合后食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355、GB/T 8607和GB 2715的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。

- 2.1.4 燕麦粉、黑小麦粉、青稞粉、黑米粉、藜麦粉应符合GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 2.1.6 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.7 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 2.1.8 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.9 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.11 食用小麦麸皮应符合NY/T 3218的规定。
- 2.1.12 菠菜粉、南瓜粉、紫薯粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.13 抹茶应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.14 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 2.1.15 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.16 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.17 富马酸一钠应符合GB 1886.88的规定
- 2.1.18 食醋应符合GB 2719的规定
- 2.1.19 丙二醇应符合GB 29216的规定。
- 2.1.20 山梨糖醇和山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.23 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 2.1.24 栀子黄应符合GB 7912 的规定。
- 2.1.25 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.26 复合调味料包（半固态）应符合Q/BXSP0008S的规定。
- 2.1.27 复合调味料包（固态）应符合Q/BXSP0009S的规定。
- 2.1.28 复合调味料包（液态）应符合Q/BXSP0010S的规定。
- 2.1.29 酱腌菜包应符合GB 2714的规定。
- 2.1.30 花生包（油炸）、豌豆包（油炸）应符合GB 19300的规定。
- 2.1.31 番茄肉酱包（罐头）、蔬菜罐头包、肉罐头包应符合GB 7098的规定。
- 2.1.32 鹌鹑蛋包应符合GB/T 23970的规定。
- 2.1.33 熟肉制品包应符合GB 2726的规定。
- 2.1.34 熟制海鲜包应符合GB 10136的规定。

- 2.1.35 熟制蔬菜包应符合QB/T 5471的规定。
- 2.1.36 大豆蛋白制品包应符合SB/T 10649的规定。
- 2.1.37 脱水菜料包（脱水藻类）应符合本企业标准Q/BXSP 0011S的规定。
- 2.1.38 脱水菜料包（脱水豆制品类）应符合本企业标准Q/BXSP 0012S的规定。
- 2.1.39 脱水菜料包（脱水肉制品类）应符合本企业标准Q/BXSP 0013S的规定。
- 2.1.40 脱水菜料包（脱水熟制坚果及籽类）应符合本企业标准Q/BXSP 0014S的规定。
- 2.1.41 脱水菜料包（脱水蛋制品类）应符合本企业标准Q/BXSP 0016S的规定。
- 2.1.42 脱水菜料包（脱水食用菌类）应符合本企业标准Q/BXSP 0017S的规定。
- 2.1.43 脱水菜料包（脱水蔬菜类）应符合本企业标准Q/BXSP 0018S的规定。
- 2.1.44 脱水菜料包（脱水水产动物制品类）应符合本企业标准Q/BXSP 0019S的规定。
- 2.1.45 脱水菜料包（脱水水果类）应符合本企业标准Q/BXSP 0020S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	具有产品本身应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，闻其气味。熟制后，品其滋味
气、滋味	具有产品本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
性状	具有产品本身应有的性状	
烹调性	煮熟后口感不粘，不碜牙	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 27（生湿面）	GB 5009.3
酸度 ^a ，mL/10g	≤ 4.0（生湿面）	GB 5009.239
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 3	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18（生湿面）	GB 5009.12

	0.4（生湿面+料包）	
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 不适用于加酸度调节剂的面体 b仅适用于加栀子黄的面体 c仅适用于花生包、豌豆包含油型半固态复合调味料的检验，其中使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的酸价不适用		

2.4 微生物限量

即食调料包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 (若非指定，均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789. 10
^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。 仅适用于同一产品所搭配调味料包的混合检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

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，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（仅适用于生湿面的检验）、酸度（仅适用于不加酸度调节剂生湿面的检验）、菌落总数（仅适用于即食调料包的检验）、大肠菌群（仅适用于即食调料包的检验）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于生湿面、生湿面（附料包）。

生湿面是以小麦粉或黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加谷朊粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、黑米粉、食用小麦麸皮、菠菜粉、抹茶粉、番茄酱、南瓜粉、紫薯粉、富马酸一钠、食醋、山梨糖醇液、丙二醇、乳酸钠、碳酸钠、碳酸钾、栀子黄、醋酸酯淀粉、黄原胶、食用盐、食用酒精中的一种或多种，经加水 and 面、醒面、压片、成型（条状或片状）、烘干杀菌（90-130℃）、缓苏、包装、杀菌或不杀菌而成的生湿面制品。

生湿面（附料包）是在生湿面制品的基础上，后期附加即食或非即食的外购调料包【复合调料包（豚骨风味调料包、鸡汤风味调料包、椒麻鸡丝风味调料包、小龙虾风味调料包、四川凉面风味调料包、牛肉风味调料包、油泼面风味调料包、炸酱风味调料包、麻酱风味调料包、酸豆角风味调料包、牛杂风味调料包、羊肉风味调料包、海鲜风味调料包、四川担担面风味调料包、金汤肥牛风味调料包、咖喱鸡风味调料包、川香红油风味调料包、日式荞麦风味调料包、猪骨汤风味调料包、鱼汤风味调味料、韩式火鸡风味调料包、葱油拌面风味调料包、番茄风味调料包、热干面风味调料包、冷面风味调料包、酸辣风味调料包）、熟肉制品包、番茄肉酱包（罐头）、肉罐头包中的一种】，并搭配外购风味包【酱腌菜包、花生包（油炸）、豌豆包（油炸）、鹌鹑蛋包、熟制蔬菜包、熟制海鲜包、大豆蛋白制品包、蔬菜罐头包、脱水菜料包（脱水藻类）、脱水菜料包（脱水豆制品类）、脱水菜料包（脱水肉制品类）、脱水菜料包（脱水熟制坚果及籽类）、脱水菜料包（脱水蛋制品类）、脱水菜料包（脱水食用菌类）、脱水菜料包（脱水蔬菜类）、脱水菜料包（脱水水产动物制品类）、脱水菜料包（脱水水果类）中的一种或几种】组合包装成带料包的生湿面制品。

即食调料包在冲泡后与煮熟的面条混合后食用。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

白象食品股份有限公司