



411835S-2024



许昌市胖东来实业有限公司企业标准

Q/XPDL 0003S-2024

方便熟湿面制品

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

许昌市胖东来实业有限公司 发布

前 言

本标准由许昌市胖东来实业有限公司提出。

本标准起草单位：许昌市胖东来实业有限公司。

本标准主要起草人：张洪涛、张航、胡利倩、张维娜、田甜、何丽丽、邓丽娟、朱成瑶、周阳阳。

本标准适用于许昌市胖东来实业有限公司公司。

H N
Q B

方便熟湿面制品

1 范围

本标准规定了方便熟湿面制品的分类、要求、检验规则等要求。

本标准适用于以牛筋面、热干面、凉面中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的方便熟湿面制品。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经过和面、压制、熟化而成的即食牛筋面。

热干面、凉面：以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、鸡蛋、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和面、成型、煮面、冷却、拌油、包装而成的即食或非即食热干面、凉面。

面筋：以谷朊粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酵母、食用盐、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）中的一种或几种，经和面、整形、醒发（或不醒发）、蒸制、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的面筋。或以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水、酵母、食用盐、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）中的一种或几种，经和面、整形、洗面、醒发（或不醒发）、蒸制、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的即食的面筋。

调味酱：以芝麻酱为主要原料，添加或不添加蒜蓉（大蒜切碎）、生活饮用水、生抽（酱油）、食醋中的多种为主要原料，经混合、包装而成。

调味汁：以生抽（酱油）、食醋、蒜蓉（大蒜切碎）、生活饮用水中的多种为原料，经混合、包装而成。

料水：以生活饮用水为主要原料，加入食用盐、味精、白砂糖、香辛料或粉【花椒、八角、小茴香、香茅草、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、草果、桂皮】中的多种，经混合、熬煮（或不熬煮）、包装而成。

辣椒油：以辣椒为主要原料，添加或不添加香辛料【花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）、草果中的多种】、芝麻、食用盐、白砂糖，经食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）熬制、冷却、包装而成。

根据主要原料和主要加工工艺不同，分为方便牛筋面、方便热干面、方便凉面。

方便牛筋面：以牛筋面为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食方便牛筋面。

方便热干面：本标准适用于以热干面为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食或非即食方便热干面。

方便凉面：本标准适用于以凉面为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食或非即食方便凉面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.5 食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油）应符合 GB 2716 的规定，同时大豆油还应符合 GB/T 1535 的规定，菜籽油还应符合 GB/T 1536 的规定，花生油还应符合 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.6 生抽（酱油）应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.7 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.8 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 大蒜应新鲜、无腐烂、无变质、无明显异常、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 辣椒油应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.15 香辛料或粉【花椒、八角、小茴香、香茅草、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、草果、桂皮】应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17 食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉）应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.18 酵母应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.19 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.20 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.21 调味酱、调味汁、料水应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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
	牛筋面、热干面、凉面	料包					
		面筋	调味汁	调味酱	料水	辣椒油	
性状	具有产品应有的性状	固体块状	液体	半固体	液体	半固体	1. 牛筋面、热干面、凉面：取一袋（盒、碗）样品，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法处理后品其滋味。 2. 料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽						
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味						
杂质	无肉眼可见外来杂质						

2.3 理化指标

2.3.1 牛筋面、热干面、凉面的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	牛筋面	热干面	凉面	
水分，g/100g				

2.3.2 料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油）的理化指标应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	面筋	调味汁	调味酱	料水	辣椒油	
水分, g/100g						

磷酸盐[以磷酸根（ PO_4^{3-} ）计] ^b ，g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
a:料包（调味汁、调味酱、料水、辣椒油）混合后检验； b:仅限面筋中添加该食品添加剂的产品检验； *:该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 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 ^{bc} ，CFU/g	5	2	10^5	10^6	GB 4789.2
大肠菌群 ^{bc} ，CFU/g	5	2	10	10^2	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌 ^c ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^c ，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
a:样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b:仅限即食产品检验； c.有调料包的产品，牛筋面、热干面或凉面与调料包混合后进行检验；没有调料包的，仅对牛筋面、热干面或凉面检测。					

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 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国家有关规定和公告。

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（不适用于调味酱、调味汁、料水、辣椒油包）。

即食产品：验证检验一周一次。验证检验项目：菌落总数、大肠菌群。微生物指标出现不合格，应对现有产品进行追溯，针对出现的问题进行整改，整改合格后方可生产销售。

型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以牛筋面、热干面、凉面中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的方便熟湿面制品。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经过和面、压制、熟化而成的即食牛筋面。

热干面、凉面：以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、鸡蛋、食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和面、成型、煮面、冷却、拌油、包装而成的即食或非即食热干面、凉面。

面筋：以谷朊粉为主要原料，添加适量生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉中的一种或几种）、酵母、食用盐、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）中的一种或几种，经和面、整形、醒发（或不醒发）、蒸制、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的面筋。或以小麦粉为主要原料，添加适量生活饮用水、酵母、食用盐、复配膨松剂（碳酸钙、碳酸氢钠、葡萄糖酸- δ -内酯，焦磷酸二氢二钠，柠檬酸，淀粉）中的一种或几种，经和面、整形、洗面、醒发（或不醒发）、蒸制、冷却、分切（或不分切）、包装加工而成的即食的面筋。

调味酱：以芝麻酱为主要原料，添加或不添加蒜蓉（大蒜切碎）、生活饮用水、生抽（酱油）、食醋中的多种为主要原料，经混合、包装而成。

调味汁：以生抽（酱油）、食醋、蒜蓉（大蒜切碎）、生活饮用水中的多种为原料，经混合、包装而成。

料水：以生活饮用水为主要原料，加入食用盐、味精、白砂糖、香辛料或粉【花椒、八角、小茴香、香茅草、香叶（月桂叶）、肉豆蔻、草果、桂皮】中的多种，经混合、熬煮（或不熬煮）、包装而成。

辣椒油：以辣椒为主要原料，添加或不添加香辛料【花椒、八角、肉豆蔻、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）、草果中的多种】、芝麻、食用盐、白砂糖，经食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油中的一种或几种）熬制、冷却、包装而成。

根据主要原料和主要加工工艺不同，分为方便牛筋面、方便热干面、方便凉面。

方便牛筋面：以牛筋面为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食方便牛筋面。

方便热干面：本标准适用于以热干面为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食或非即食方便热干面。

方便凉面：本标准适用于以凉面为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋、调味酱、调味汁、料水、辣椒油中的一种或多种）包装加工而成的即食或非即食方便凉面。

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、要求制订本企业标准，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。

许昌市胖东来实业有限公司

H N

Q B