



413137S-2025



河南老嘉味食品科技有限公司企业标准

Q/HLJW 0003S-2025

# 方便湿面制品

2025-10-31 发布

2025-10-31 实施

河南老嘉味食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南老嘉味食品科技有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：郭卫东。

本标准自发布实施日起替代 Q/HLJW 0003S-2025（412619S-2025）。

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要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制湿面条为主要原料，搭配自制或外购骨汤包、自制或外购油辣椒包、外购料包[动物油包、脱水蔬菜包、脱水韭菜包、醋包、蛋制品包、调味粉包、调味汁包、熟肉包（熟肉制品）中一种或几种]中的几种，组合包装而成的方便湿面制品。

湿面条是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、绿豆粉、大豆粉、青豆粉、黑豆粉、玉米粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、魔芋粉、山药粉、食用酒精、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、碳酸钾中的一种或几种，经调粉、和面、压延、成型、杀菌（表面喷洒食用酒精）、包装而成。

自制骨汤包是以牛骨、猪骨头、鸡架骨，鱼骨、生活饮用水为原料，添加牛肉、猪肉、驴肉、香辛料或其粉[辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拨、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种]、白芷、陈皮、孜然、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经配料、熬制、冷却、灌装、杀菌（高温）或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食骨汤包。

自制油辣椒包是以辣椒粉、大豆油为原料，添加十三香（八角、花椒、干姜、白芷、山奈、肉桂、小茴香、陈皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、高良姜）、香辛料[花椒、桂皮、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、葱、姜、冰糖、发酵白酒、食用盐、白芝麻（熟）、花生碎（熟）、食用香精中的几种，经配料、炸制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 绿豆粉、大豆粉、青豆粉、黑豆粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.7 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 食用酒精应符合 GB/T 10343 和 GB 31640 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.12 调味粉包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.13 食用动物油脂、动物油包应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 脱水蔬菜包、脱水韭菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.15 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.16 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 牛骨、猪骨头、鸡架骨、牛肉、猪肉、驴肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.18 鱼骨应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.19 香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.20 白芷、陈皮应清洁、卫生、无污染、无杂质，其质量要求符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.21 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.22 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.23 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.28 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.29 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30 辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.31 大豆油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 十三香应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.33 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.34 发酵白酒应符合 GB 2758 的规定。
- 2.1.35 白芝麻（熟）、花生碎（熟）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.37 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.38 熟肉包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.39 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.40 食用酒精应符合 GB 31640 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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

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(仅适用湿面条)，g/100g	20-40	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
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
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 适用于骨汤包、动物油包、油辣椒包的混合检验； 铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标适用于产品的混合检验。		

## 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 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。					

微生物限量适用于产品的混合检验。

## 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 食品生产加工过程卫生要求

食品生产加工过程卫生要求应符合 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。

## 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（仅适用于湿面条的检验）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以自制湿面条为主要原料，搭配自制或外购骨汤包、自制或外购油辣椒包、外购料包[动物油包、脱水蔬菜包、脱水韭菜包、醋包、蛋制品包、调味粉包、调味汁包、熟肉包（熟肉制品）中一种或几种]中的几种，组合包装而成的方便湿面制品。

湿面条是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、绿豆粉、大豆粉、青豆粉、黑豆粉、玉米粉、青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、高粱粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、魔芋粉、山药粉、食用酒精、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、碳酸钾中的一种或几种，经调粉、和面、压延、成型、杀菌（表面喷洒食用酒精）、包装而成。

自制骨汤包是以牛骨、猪骨头、鸡架骨，鱼骨、生活饮用水为原料，添加牛肉、猪肉、驴肉、香辛料或其粉[辣椒、八角、花椒、胡椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、砂仁、芫荽、荜拔、高良姜、肉桂、甘草、姜黄、月桂叶（香叶）、当归、香茅、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种]、白芷、陈皮、孜然、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、食品用香精中的一种或几种，经配料、熬制、冷却、灌装、杀菌（高温）或不杀菌、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的非即食骨汤包。

自制油辣椒包是以辣椒粉、大豆油为原料，添加十三香（八角、花椒、干姜、白芷、山奈、肉桂、小茴香、陈皮、肉豆蔻、砂仁、丁香、高良姜）、香辛料[花椒、桂皮、香叶（月桂叶）中的一种或几种]、白芷、葱、姜、冰糖、发酵白酒、食用盐、白芝麻（熟）、花生碎（熟）、食用香精中的几种，经配料、炸制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的半固态复合调味料。

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依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。