



413236S-2025



河南轩康农业科技有限公司企业标准

Q/HXN 0003S-2025

方便湿粉

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

河南轩康农业科技有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南轩康农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫高翔。

H N
Q B

方便湿粉

1 范围

本标准规定了方便湿粉的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿粉(湿粉丝、湿粉条中的一种)为主要原料,搭配或不搭配外购料包【复合调味料包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、熟肉制品包、肉糜制品包、腊肉包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌制品包、豆制品包、面筋包、藻类制品包、熟制蛋制品包、干酪包、年糕包、调味面制品、焦丸子包中的一种或几种】,经过组合、包装加工而成的方便湿粉。

湿粉(湿粉丝、湿粉条)是以食用淀粉【食用马铃薯淀粉、食用甘薯(红薯)淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种】为主要原料,添加或不添加谷物杂粮粉【小麦粉、大米粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、莜麦粉、青稞粉、燕麦粉、小米粉中的一种或几种】、谷朊粉、果蔬粉(菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、南瓜粉、山药粉、芹菜粉、甜菜根粉中的一种或几种)、魔芋粉、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、海藻糖、单,双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、葡萄糖酸- δ -内酯、微晶纤维素、维生素C(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、食品用香精中的一种或几种,加入生活饮用水,经和浆、熟化成型、冷却、老化、切制、包装加工而成。

根据原辅料及所搭配的料包不同,产品分类为:方便湿粉丝、方便湿粉条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.9 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.10 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

- 2.1.11羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.12羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.13黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.15海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.17乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.18乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.19碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.20碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.21柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.23DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.24冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.25葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.26微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.27维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.28D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.29硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.30硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.31食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.32生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.35芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.36芝麻酱包、熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.38酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.39食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.40熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.41肉糜制品包应符合 SB/T 10379 的规定。
- 2.1.42腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.43熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.44方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.45食用菌制品包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.46豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.47面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.48藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.49熟制蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.50干酪包应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.51年糕包应符合 SB/T 10507 的规定。
- 2.1.52调味面制品应符合 QB/T 5729 的规定。
- 2.1.53焦丸子包应符合 GB 16565 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	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，按照食用方法熟制熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、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
^a 水分，g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
^a 淀粉（以干基计），g/100g	> 50.0	GB 5009.9
^b 铝的残留量（干样品，以Al计），mg/kg	≤ 200	GB 5009.182
^c 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^d *铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
注1：a仅适用于湿粉的检验； b仅适用于添加了硫酸铝钾、硫酸铝铵的湿粉检验； c仅适用于外购料包的混合检验，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品； d未搭配料包的产品仅对湿粉进行检验，搭配料包的产品将湿粉与料包混合后进行检验； 注2：*铅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 3 的规定。

表3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
^b 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3 平板计数法
^b 沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789. 4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789. 10
注: a 样品的采样和处理按 GB 4789. 1 执行; b 未搭配料包的产品仅对湿粉进行检验, 搭配料包的产品将湿粉与料包混合后进行检验。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用应符合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, 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分 (仅适用湿粉)、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

本标准适用于以湿粉(湿粉丝、湿粉条中的一种)为主要原料,搭配或不搭配外购料包【复合调味料包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、菜料包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、熟肉制品包、肉糜制品包、腊肉包、熟制水产品包、方便菜肴包、食用菌制品包、豆制品包、面筋包、藻类制品包、熟制蛋制品包、干酪包、年糕包、调味面制品、焦丸子包中的一种或几种】,经过组合、包装加工而成的方便湿粉。

湿粉(湿粉丝、湿粉条)是以食用淀粉【食用马铃薯淀粉、食用甘薯(红薯)淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用豌豆淀粉、食用绿豆淀粉、食用蕨根淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种】为主要原料,添加或不添加谷物杂粮粉【小麦粉、大米粉、玉米粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、莜麦粉、青稞粉、燕麦粉、小米粉中的一种或几种】、谷朊粉、果蔬粉(菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、南瓜粉、山药粉、芹菜粉、甜菜根粉中的一种或几种)、魔芋粉、食用植物油(大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种或几种)、食用盐、白砂糖、海藻糖、单,双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、羟丙基甲基纤维素、黄原胶、瓜尔胶、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、乳酸、乳酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、柠檬酸、柠檬酸钠、DL-苹果酸、冰乙酸、葡萄糖酸- δ -内酯、微晶纤维素、维生素C(抗氧化剂)、D-异抗坏血酸钠、硫酸铝钾、硫酸铝铵、食品用香精中的一种或几种,加入生活饮用水,经和浆、熟化成型、冷却、老化、切制、包装加工而成。

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,参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南轩康农业科技有限公司