

Q/LHC 0001S-2025



漯河汇厨餐饮有限公司企业标准

Q/LHC 0001S-2025

方便湿面

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

漯河汇厨餐饮有限公司 发布

前 言

本文件由漯河汇厨餐饮有限公司提出并起草。

本文件适用于漯河汇厨餐饮有限公司。

本文件主要起草人：陈松、李剑矛、王向勇、臧勇军、张颖利、陈晓风、张哲、黄世豪、娄广庆。

H N
Q B

方便湿面

1 范围

本标准规定了方便湿面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、专用小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加全麦粉、大麦粉、黑麦粉、糯米粉、大米粉、小米粉、绿豆粉、豌豆粉、黑豆粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、黑米粉、脱水菠菜粉、脱水胡萝卜粉、抹茶粉、羽衣甘蓝粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、墨鱼汁、蛋液、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、大豆油、玉米油、芝麻油、食用酒精、食用盐、谷朊粉、魔芋粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷脂、碳酸钠、碳酸钾、乳酸链球菌素、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠、栀子黄、 β -胡萝卜素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或多种，加适量水和面、饴面、压延、成型、蒸制、浸泡（油水混合物）或不浸泡、二次蒸制或不二次蒸制、冷却、风干或不风干、包装或不包装、灭菌（高温短时杀菌）或不灭菌、冷却或冷冻而成的非即食或即食方便湿面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 全麦粉：应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 专用小麦粉：应符合 GB/T 8607 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 糯米粉：应符合 LS/T 3240 的规定。
- 2.1.6 大米：应符合 GB/T 1354 的规定。
- 2.1.7 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 或 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 木薯淀粉：应符合 GB/T 29343 或 NY/T 875 的规定。
- 2.1.9 小麦淀粉：应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.10 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.11 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.12 大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.13 玉米油：应符合 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.14 芝麻油：应符合 GB/T 8233 的规定。

- 2.1.15 全蛋粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 蛋黄粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 蛋白粉：应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 蛋液：应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.19 魔芋粉：应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.20 食用酒精：应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.21 小米：应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 绿豆：应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.24 大麦粉、燕麦粉、黑麦粉、豌豆粉、黑豆粉：应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.25 米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.26 黑米：应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.27 脱水菠菜：应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.28 抹茶：应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.29 脱水胡萝卜粒：应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.30 羽衣甘蓝：应符合 NY/T 3269 的规定。
- 2.1.31 墨鱼汁：应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.32 醋酸酯淀粉：应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.33 乙酰化二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.34 羟丙基二淀粉磷酸酯：应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.35 乙酰化双淀粉己二酸酯：应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 焦磷酸钠：应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.38 磷脂：应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.39 碳酸钾：应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.40 栀子黄：应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.41 β -胡萝卜素：应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.42 黄原胶：应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.43 卡拉胶：应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.44 瓜尔胶：应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.45 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.46 海藻酸丙二醇酯：应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.47 海藻酸钠：应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.48 双乙酰酒石酸单双甘油酯：应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.49 乳酸钠：应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.50 三聚磷酸钠：应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.51 六偏磷酸钠： 应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.52 聚丙烯酸钠：应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.53 乳酸：应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.54 生产用水：应符合 GB 5749 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
形状	方形、圆形、花边形等	取样品（冻品应提前解冻）200 克放入白瓷盘中，在自然光线明亮处，用肉眼观察其性状、色泽及杂质。嗅其气味，品其滋味。
色泽	均匀白色或与添加的原辅料相对应、自然该有的颜色，均匀一致	
气味与滋味	具有正常面条和对应特征原料的气味，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 ≤	75.0	GB 5009.3
酸度, ° T ≤	2.0	GB 5009.239
铅(以Pb计) ^{注1} , mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
栀子黄 ^{注2} , g/kg ≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 ^{注3} , g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐[以磷酸根 (PO ₄ ³⁻) 计] ^{注4} , g/kg ≤	5.0	GB 5009.256

注 1 严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 2 仅适用于面条中添加栀子黄的产品；

注 3 仅适用于面条中添加β-胡萝卜素的产品；

注 4 仅适用于面条中添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠及六偏磷酸钠的一种或多种的产品。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^{注1} 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^{注2} , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789. 2
大肠菌群 ^{注2} , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789. 3
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1 样品的采集和处理按GB 4789. 1执行, 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为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值;					
注2 仅适用于即食类产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定, 按 JJF 1070 规定的方法检验。

2.6 生产过程卫生要求

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、净含量及允许短缺量, 菌落总数(仅限于即食类)、大肠菌群(仅限于即食类)。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、专用小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加全麦粉、大麦粉、黑麦粉、糯米粉、大米粉、小米粉、绿豆粉、豌豆粉、黑豆粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、黑米粉、脱水菠菜粉、脱水胡萝卜粉、抹茶粉、羽衣甘蓝粉、全蛋粉、蛋黄粉、蛋白粉、墨鱼汁、蛋液、马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、大豆油、玉米油、芝麻油、食用酒精、食用盐、谷朊粉、魔芋粉、醋酸酯淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、瓜尔胶、卡拉胶、海藻酸钠、海藻酸丙二醇酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、磷脂、碳酸钠、碳酸钾、乳酸链球菌素、乳酸、乳酸钠、聚丙烯酸钠、栀子黄、 β -胡萝卜素、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或多种，加适量水和面、饧面、压延、成型、蒸制、浸泡（油水混合物）或不浸泡、二次蒸制或不二次蒸制、冷却、风干或不风干、包装或不包装、灭菌（高温短时杀菌）或不灭菌、冷却或冷冻而成的非即食或即食方便湿面。

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，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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

漯河汇厨餐饮有限公司