

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

2025-11-05 发布

2025-11-05 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  $\beta$ -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) <sup>注1</sup> , mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
栀子黄 <sup>注2</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>注3</sup> , g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
磷酸盐[以磷酸根 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计] <sup>注4</sup> , 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 <sup>注1</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>注2</sup> /CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>注2</sup> /CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。					

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、 $\beta$ -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。

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