



410304S-2025



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0008S-2025

---

# 方便湿粉

2025-01-23 发布

2025-01-23 实施

---

河南京华食品科技开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南京华食品科技开发有限公司提出。

本标准起草单位：河南京华食品科技开发有限公司。

本标准主要起草人：张京、李玉峰、潘丽丽。

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。

本标准适用于以方便湿粉为主要原料，添加或不添加外购配料包【复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、料理酱包、鸭血料理包、调味芝麻酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、豉油包中的一种或几种）、蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包中的一种或几种）、酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、卤肉包、猪肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包中的一种或几种）、腊肉包、酥肉包、豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、大豆组织蛋白包、肉味蛋白包中的一种或几种）、酱腌菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、榨菜包、贡菜包、混合酱腌菜包中的一种或几种）、熟制水产制品（花蛤包、扇贝肉包、鲍鱼包、海带包中的一种或几种）、鱼丸包、虾丸包、蟹棒包、火锅丸子包、食用菌制品（菌菇包、金针菇包中的一种或两种）、菜包、醋包、花生包（熟制）、豌豆包（熟制）、青豆包（熟制）、芝麻包（熟制）、黄豆包（熟制）、锅巴包、年糕包中的一种或几种】，组合（或不组合）包装而成的方便湿粉。

**方便湿粉（方便湿粉丝、方便湿粉条）：**以食用淀粉【食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用甘薯（红薯）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、蕨根淀粉中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、紫薯粉、荞麦粉、若麦粉、燕麦粉、山药粉、香芋粉、魔芋粉、葛根粉、食用蕨根粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种）、食用盐、大豆油、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、维生素C（抗氧化剂）、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种，辅以生活饮用水经和浆（和面）、成型熟制、冷却（老化）、切制、包装加工而成的。

根据添加的原辅料不同将产品分为方便湿粉（含料包）、方便湿粉（不含料包）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 食用甘薯（红薯）淀粉、食用绿豆淀粉、蕨根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 大米粉、紫薯粉、苡麦粉、荞麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 山药粉、香芋粉、葛根粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.20 羟丙基甲基纤维素应符合 GB 1886.109 的规定。
- 2.1.21 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.22 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.25 食用蕨根粉应符合 QB/T 5996 的规定。
- 2.1.26 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.27 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.29 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.33 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.34 复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、料理酱包、鸭血料理包、调味芝麻酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、辣油包、豉油包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.36 酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、卤肉包、猪肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包）应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.37 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.38 豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、大豆组织蛋白包、肉味蛋白

包)应符合 GB 2712 的规定。

2.1.39 腌渍菜包(酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、榨菜包、贡菜包、混合酱腌菜包)应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.40 熟制水产制品(花蛤包、扇贝肉包、鲍鱼包、海带包)应符合 GB 10136 的规定。

2.1.41 食用菌制品(菌菇包、金针菇包)应符合 GB 7096 的规定。

2.1.42 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.43 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.44 花生包、豌豆包、青豆包、芝麻包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.45 锅巴包应符合 GB/T 20977 的规定。

2.1.46 年糕包应符合 SB/T 10507 的规定。

2.1.47 酥肉包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.48 鱼丸包、虾丸包、蟹棒包、火锅丸子包应符合 SB/T 10379 的规定。

2.1.49 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.50 葡萄糖酸- $\delta$ -内酯应符合 GB 7657 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
色泽	方便湿粉和配料包具有各自应有的色泽	从样品中取出 50g, 置于洁净瓷盘中, 在自然光下观察其性状、色泽, 闻其气味, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味, 并检查有无外来杂质。
性状	方便湿粉和配料包具有各自应有的性状	
滋、气味	方便湿粉和配料包具有各自特有的滋、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 (仅限于方便湿粉包)	$\leq$ 80	GB 5009.3
*铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg	$\leq$ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , $\mu$ g/kg	$\leq$ 5.0	GB 5009.22
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	5.0 <sup>c</sup>	GB 5009.229
	3.0 <sup>d</sup>	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	$\leq$ 0.25 <sup>f</sup>	GB 5009.227

	0.5°	
铝的残留量 <sup>b</sup> (干样品, 以 Al 计), mg/kg【仅限添加硫酸铝铵(硫酸铝钾)的方便湿粉包】	≤ 200	GB 5009.182
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 适用于未搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验。</p> <p>b 适用于使用该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>c 只适用于动植物油含量≥10%的调味酱包、料理酱包、调味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、麻椒油、豉油包的检验, 配料中如使用发酵和酸性配料的, 酸价指标不适用。</p> <p>d 只适用于花生包、豌豆包、青豆包、芝麻包、黄豆包、煎蛋包、油丁包的检验。</p> <p>e 只适用于腊肉包、花生包、豌豆包、青豆包、芝麻包、黄豆包的检验。</p> <p>f 只适用于调味酱包、料理酱包、调味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、麻椒油、豉油包、酥肉包、煎蛋包、油丁包的检验。</p>		

## 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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	20	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , CFU/g	5	1	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>d</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.6
<p>注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;</p> <p>b 未搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验。</p> <p>c 适用于酱卤肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包、酥肉包、卤肉包、猪肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包)的检验;</p> <p>d 适用于酱卤肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包)的检验;</p> <p>注 2: 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 为微生物限量可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。</p>					

## 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 生产加工过程中的卫生要求

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, 配料包中食品添加剂的使用也应符合 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 GB 31650 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分(仅适用于方便湿粉包)、净含量及允许短缺量。菌落总数(仅适用于未搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验)、大肠菌群(仅适用于未搭配料包的产品单独检验; 搭配料包的产品应混合后检验)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以方便湿粉为主要原料，添加或不添加外购配料包【复合调味料包（调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、料理酱包、鸭血料理包、调味芝麻酱包、调味醋包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、豉油包中的一种或几种）、蛋制品包（鹌鹑蛋包、煎蛋包、卤蛋包中的一种或几种）、酱卤肉制品包（牛肚包、牛肉包、牛杂包、卤肉包、猪肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包中的一种或几种）、腊肉包、酥肉包、豆制品包（腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包、大豆组织蛋白包、肉味蛋白包中的一种或几种）、酱腌菜包（酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、榨菜包、贡菜包、混合酱腌菜包中的一种或几种）、熟制水产制品（花蛤包、扇贝肉包、鲍鱼包、海带包中的一种或几种）、鱼丸包、虾丸包、蟹棒包、火锅丸子包、食用菌制品（菌菇包、金针菇包中的一种或两种）、菜包、醋包、花生包（熟制）、豌豆包（熟制）、青豆包（熟制）、芝麻包（熟制）、黄豆包（熟制）、锅巴包、年糕包中的一种或几种】，组合（或不组合）包装而成的方便湿粉。

**方便湿粉（方便湿粉丝、方便湿粉条）：**以食用淀粉【食用马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用甘薯（红薯）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、蕨根淀粉中的一种或几种】为主要原料，添加或不添加小麦粉、大米粉、紫薯粉、荞麦粉、苡麦粉、燕麦粉、山药粉、香芋粉、魔芋粉、葛根粉、食用蕨根粉、谷朊粉、果蔬粉（南瓜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉中的一种）、食用盐、大豆油、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、羟丙基甲基纤维素、乳酸钠、瓜尔胶、黄原胶、维生素C（抗氧化剂）、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、碳酸钠、碳酸氢钠、食品用香精、葡萄糖酸- $\delta$ -内酯中的一种或几种，辅以生活饮用水经和浆（和面）、成型熟制、冷却（老化）、切制、包装加工而成的。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 2713《食品安全国家标准 淀粉制品》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。