



410480S-2025

延津县鲜润食品有限责任公司企业标准

Q/YXR 0001S-2025

方便湿面

2025-02-12 发布

2025-02-12 实施

延津县鲜润食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由延津县鲜润食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李道明。

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为主要原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉、食用马铃薯淀粉、食用盐、食用大豆油、大豆色拉油、碳酸钠、复配食品添加剂（碳酸钠、焦磷酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠）、栀子黄、乳酸链球菌素中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、煮制和（或）蒸制、拌油（食用大豆油、大豆色拉油、食用棕榈油、食用花生油、食用菜籽油、芝麻油中的一种或几种）或不拌油、复蒸或不复蒸、冷却、包装等工艺加工而成的方便湿面。

【在 GB 2760 中的类别为：06.07 方便米面制品】。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.4 食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 食用大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.8 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用棕榈油应符合 GB 2716 和 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.10 食用花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.11 食用菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。
- 2.1.12 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.13 复配食品添加剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.15 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.16 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
----	----	------

性 状	软固态，具有本品应有的形状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
口 感	具有本品特有滋味	
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, %	≤ 70.0	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅 ^a (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
磷酸盐 ^b (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;
注 2: a 指标仅限于含油型面制品; b 指标仅限于使用该添加剂的产品。

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	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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。

2.5 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

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；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、净含量及允许短缺量、水分；验证检验一周进行一次，验证检验项目：菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用芋头淀粉、食用马铃薯淀粉、食用盐、食用大豆油、大豆色拉油、碳酸钠、复配食品添加剂（碳酸钠、焦磷酸钠、碳酸钾、三聚磷酸钠、黄原胶、D-异抗坏血酸钠）、栀子黄、乳酸链球菌素中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、煮制和（或）蒸制、拌油（食用大豆油、大豆色拉油、食用棕榈油、食用花生油、食用菜籽油、芝麻油中的一种或几种）或不拌油、复蒸或不复蒸、冷却、包装等工艺加工而成的方便湿面。
【在 GB 2760 中的类别为：06.07 方便米面制品】。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，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

延津县鲜润食品有限责任公司

QB