



410508S-2025



南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXS 0003S-2025

方便湿面

2025-02-13 发布

2025-02-13 实施

南阳新永胜食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳新永胜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:王永堂。

H N

Q B

方便湿面

1 范围

本标准规定了方便湿面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以主料包湿面（小麦粉制品，GB 2760 中食品类别号：06.03.02）（炒面用面条、饼丝、牛筋面、热干面、碱水面、凉面用面条、拉条用面条、刀削面用面条中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包（面筋包、调味酱包、调味汁包、料水包、辣椒油包、调味粉包、脱水蔬菜包、熟花生包、蛋白素肉包、醋包、酱卤肉料包中的一种或多种），经组合或不组合、包装而成的非即食方便湿面。

炒面用面条：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）中的一种或几种，经和面、压延、成型、煮制或不煮制（未完全熟制）、抹或不抹植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、分切、杀菌或不杀菌、包装加工而成的。

饼丝：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用红薯淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种，经清洗、取汁）、食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）中的一种或几种，经调浆、烘烤成型（加入大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）（未完全熟制）、冷却、切丝、包装加工而成的。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）中的一种或几种，经过和面、加热挤压成型（未完全熟制）、冷却、泡水、拌或不拌植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花

籽油、玉米油中的一种或几种)、包装而成的。

热干面、碱水面、凉面用面条、拉条用面条、刀削面用面条:以小麦粉为主要原料,添加生活饮用水,添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、谷朊粉、食用植物油(大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、食用盐、碳酸钠、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿(番茄)粉中的一种或几种】、杂粮粉(黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种)中的一种或几种,经和面、成型、煮面、冷却、拌油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、杀菌或不杀菌包装而成的。

根据主料包和辅料包不同产品可分为:方便炒面用面条、方便饼丝、方便牛筋面、方便热干面、方便碱水面、方便凉面用面条、方便拉条用面条、方便刀削面用面条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.12 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.13 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 酱卤肉料包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.16 蔬菜应清洁、卫生, 无污染、无病虫害、无腐烂, 并符合 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.17 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.18 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.20 调味酱包、调味汁包、料水包、辣椒油包、调味粉包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.21 熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.23 醋包应符合 GB 2719 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	主料包湿面应具有产品应有的性状；外购的辅料包应具有各产品应有的性状	取样品一袋/盒，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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 (仅限主料包湿面)	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (含油型湿面、含油型调味酱包)	GB 5009.229
	3.0 (辣椒油包、熟花生包)	
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (含油型湿面、含油型调味酱包、辣椒油包)	GB 5009.227
	0.50 (熟花生包)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；
铅、黄曲霉毒素 B₁ 适用于将主食包与辅料包充分混合后进行检测，未搭配料包的产品主料包单独检测。

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	
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
b 仅适用于使用肉类料包产品的检验；
微生物限量适用于未搭配料包的产品主料包单独检验；搭配料包的产品应混合后检验。

2.5 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；外购料包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，兽药残留限量应符合国家有关规定和公告。

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（仅限主料包湿面）。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以主料包湿面（小麦粉制品，GB 2760 中食品类别号：06.03.02）（炒面用面条、饼丝、牛筋面、热干面、碱水面、凉面用面条、拉条用面条、刀削面用面条中的一种）为主要原料，搭配或不搭配外购料包（面筋包、调味酱包、调味汁包、料水包、辣椒油包、调味粉包、脱水蔬菜包、熟花生包、蛋白素肉包、醋包、酱卤肉料包中的一种或多种），经组合或不组合、包装而成的非即食方便湿面。

炒面用面条：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）中的一种或几种，经和面、压延、成型、煮制或不煮制（未完全熟制）、抹或不抹植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、冷却、分切、杀菌或不杀菌、包装加工而成的。

饼丝：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用红薯淀粉、蔬菜汁（芹菜、菠菜、胡萝卜、番茄中的一种或几种，经清洗、取汁）、食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）中的一种或几种，经调浆、烘烤成型（加入大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）（未完全熟制）、冷却、切丝、包装加工而成的。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉中的一种或几种】、杂粮粉（黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、苡麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种）中的一种或几种，经过和面、加热挤压成型（未完全熟制）、冷却、泡水、拌或不拌植物油（大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种）、包装而成的。

热干面、碱水面、凉面用面条、拉条用面条、刀削面用面条：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、

食用豌豆淀粉、谷朊粉、食用植物油(大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、食用盐、碳酸钠、果蔬粉【菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、红枣粉、火龙果粉、橙子粉、蓝莓粉、百香果粉、草莓粉、哈密瓜粉、苹果粉、菠萝粉、香蕉粉、葡萄粉、山楂粉、红萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿(番茄)粉中的一种或几种】、杂粮粉(黑米、玉米、紫薯、红豆、黑豆、荞麦、红米、紫米、小米、黍米、稷米、大麦、藜麦、莜麦、青稞、燕麦、高粱、绿豆、芸豆、大豆、薏米、红薯中的一种或几种)中的一种或几种,经和面、成型、煮面、冷却、拌油(大豆油、花生油、菜籽油、芝麻油、葵花籽油、玉米油中的一种或几种)、杀菌或不杀菌包装而成的。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,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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳新永胜食品有限公司

Q B