



410732S-2025



河南贝恩食品有限公司企业标准

Q/BES 0001S-2025

方便湿面

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

河南贝恩食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南贝恩食品有限公司提出。

本标准由河南贝恩食品有限公司起草。

本标准起草人：王永州、朱风营。

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。

本标准适用于以小麦粉、饮用水为主要原料，添加或不添加【（粳米、黍米、薏米、紫米、红米、大豆、大米、高粱、荞麦、豌豆、小豆、绿豆、芸豆、芝麻、小米、莜麦、糙米、藜麦米、核桃仁、黑米、燕麦米、大麦、青稞、稷米、南瓜干经粉碎）、（红薯、白薯、地瓜经预处理）、藕粉、魔芋粉、荞麦粉、玉米粉、食用淀粉（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、食用红薯淀粉、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、芝麻油、玉米油）、谷朊粉、食用盐、食品添加剂（醋酸酯淀粉、乳酸、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、栀子黄、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸链球菌素）、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、胡萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉]、蔬菜汁（芹菜汁、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁）】中的一种或几种，经和面（或和浆）、挤压熟制成型、老化或不老化、切片（或切条）、切段、洗粉（或不洗粉）、冷却或不冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）或不拌油、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌、包装、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌制成的方便湿面（GB 2760 中食品类别号：06.07 方便米面制品）。或以方便湿面包为主要产品，搭配外购方便料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、熟花生包、熟黄豆包、熟豌豆包、熟芝麻包、蛋白素肉包、酱腌菜包、酱卤肉包、卤蛋包）中的一种或几种，将两者组合包装制成的方便湿面。

产品根据生产工艺和搭配或不搭配料包可分为：不含料包方便湿面、含料包方便湿面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 粳米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黍米应符合 GB/T 13356 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 薏米应符合 DB35/T 942 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 紫米、红米应符合 LS/T 3270 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.12 小豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 芸豆应符合 T/CAS 14800.6 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 莜麦应符合 GB/T 13359 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 糙米应符合 GB/T 18810 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.19 鲜怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.20 藜麦米应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 燕麦米应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 大麦应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 稷米应符合 GB/T 13358 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.27 红薯、白薯、地瓜应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.28 南瓜干应符合 NY/T 1393 和 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.29 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.30 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.31 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.32 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.33 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.34 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.35 食用木薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.36 食用马铃薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.37 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 34321 的规定。
- 2.1.38 食用豌豆淀粉应符合 GB 31637 和 GB/T 38572 的规定。
- 2.1.39 食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 规定。
- 2.1.40 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.41 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。
- 2.1.42 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.43 葵花籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 10464 的规定。
- 2.1.44 菜籽油应符合 GB 2716 和 GB/T 1536 的规定。

- 2.1.45 芝麻油应符合 GB 2716 和 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.46 玉米油应符合 GB 2716 和 GB/T 19111 的规定。
- 2.1.47 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.48 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.49 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.50 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.51 碳酸钙应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.52 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.53 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.54 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.55 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.56 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.57 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.58 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.59 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.60 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.61 蔬菜汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.62 调味粉包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.63 调味酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.64 调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.65 调味油包应符合 DBS 50/024 的规定。
- 2.1.66 蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.67 熟花生包、熟黄豆包、熟豌豆包、熟芝麻包应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.68 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.69 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.70 酱卤肉包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.71 卤蛋包应符合 GB/T 23970 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
	方便湿面包	方便料包	
性状	面片(或条)宽窄、粗细均匀,外形整齐,	应具有各产品应有的性状	取适量试样置于洁净的

	基本无并片（或条），无碎片（或条）	白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

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
^a 水分, g/100g	35~68	GB 5009.3
^a 酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
^a 铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18 (仅限不含料包产品的单独检验)	GB 5009.12
	≤ 0.4 (仅限含料包产品的混合检验)	
^b 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^b 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229
^c 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^d 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^e 磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<p>* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a 仅适用于不含料包产品的单独检验。</p> <p>b 仅适用于含有（调味酱、调味油、熟花生包、熟黄豆包、熟豌豆包、熟芝麻包）包产品与料包的混合检验。</p> <p>c 仅适用于含有（熟花生、熟黄豆、熟豌豆、熟芝麻）包产品与料包的混合检验。</p> <p>d 仅适用于添加栀子黄的产品。</p> <p>e 仅限于添加三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的产品。</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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

^c 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.30
^d 致泻大肠埃希氏菌，/25g	5	0	0	-	GB 4789.6
<p>a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>b 仅适用于不含料包产品的单独检验、含料包产品与料包的混合检验。</p> <p>c 仅适用于含有（酱卤肉）包产品与料包的混合检验。</p> <p>d 仅适用于含有[以鲜（冻）牛肉为主要原料的酱卤肉]包产品与料包的混合检验。</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；外购料包中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、菌落总数、大肠菌群。型式检验应符合国家相关规定。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、饮用水为主要原料，添加或不添加【（粳米、黍米、薏米、紫米、红米、大豆、大米、高粱、荞麦、豌豆、小豆、绿豆、芸豆、芝麻、小米、莜麦、糙米、藜麦米、核桃仁、黑米、燕麦米、大麦、青稞、稷米、南瓜干经粉碎）、（红薯、白薯、地瓜经预处理）、藕粉、魔芋粉、荞麦粉、玉米粉、食用淀粉（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、食用红薯淀粉、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、芝麻油、玉米油）、谷朊粉、食用盐、食品添加剂（醋酸酯淀粉、乳酸、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、栀子黄、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、乳酸链球菌素）、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、胡萝卜粉、枸杞粉、韭菜粉、芝麻叶粉、西红柿（番茄）粉]、蔬菜汁（芹菜汁、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁）】中的一种或几种，经和面（或和浆）、挤压熟制成型、老化或不老化、切片（或切条）、切段、洗粉（或不洗粉）、冷却或不冷却、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、玉米油中的一种或几种）或不拌油、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌、包装、干燥或不干燥、灭菌或不灭菌制成的方便湿面（GB 2760 中食品类别号：06.07 方便米面制品）。或以方便湿面包为主要产品，搭配外购方便料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、蔬菜包、熟花生包、熟黄豆包、熟豌豆包、熟芝麻包、蛋白素肉包、酱腌菜包、酱卤肉包、卤蛋包）中的一种或几种，将两者组合包装制成的方便湿面。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，制订本企业标准，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。

河南贝恩食品有限公司