



411443S-2025



南阳伏榕食品有限公司企业标准

Q/NFS 0001S-2025

湿面制品

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

南阳伏榕食品有限公司 发布

前 言

本标准由南阳伏榕食品有限公司提出。

本标准由南阳伏榕食品有限公司、南阳市产品质量检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人:赵博、姚亚荣。

H N
Q B

湿面制品

1 范围

本标准规定了湿面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以主料包湿面（炒面用面条、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、包装而成的非即食湿面制品。

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、蒸制或不蒸制（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）、冷却或不冷却、分切、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、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、蒸制或不蒸制（未完全熟制）、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）、冷却或不冷却、包装而成的。

根据主料包和辅料包不同产品可分为：炒面用面条、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。

2 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 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.13 醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 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 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 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。

2.2 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 (搭配料包的产品)	GB 5009. 12
	0.18 (未搭配料包的产品)	
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; 搭配料包的产品铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于将主食包与辅料包充分混合后进行检测, 未搭配料包的产品铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于主料包单独检测。		

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	100	1000	GB 4789. 10
单核细胞增生李斯特氏菌, /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; 未搭配料包的产品微生物指标仅适用于主料包湿面的检验, 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。

3 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 GB 31650 的规定。

4 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（炒面用面条、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、包装而成的非即食湿面制品。

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、蒸制或不蒸制（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）、冷却或不冷却、分切、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、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、蒸制或不蒸制（未完全熟制）、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）、冷却或不冷却、包装而成的。

本标准主料包湿面在 GB 2760 中食品类号为：06.03.02；食品名称：小麦粉制品。

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，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。

南阳伏榕食品有限公司

HN

QB