



411877S-2025



南阳新永胜食品有限公司企业标准

Q/NXS 0008S-2025

湿面制品

2025-06-20 发布

2025-06-20 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。

本标准起草人：王永堂。

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（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，搭配或不搭配自制调味包【调味粉包、肉包（鸡肉包、牛肉包、羊肉包、猪肉包中的一种或几种）（熟制肉制品）、干菜料包、湿菜料包、辣椒油包、麻油包中的一种或几种】或外购【番茄调味酱包、酸菜包、调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛杂包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包、香辣黄豆芽包、馍粒包一种或几种】，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、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。

调味粉包(非即食)(自制):以食用盐、味精、咖喱粉、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶(香叶)、砂仁一种或几种]的一种或多种为原料,经配料、混合、包装而成。

肉包(熟制肉制品)(自制):以鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉中的一种为原料,经解冻或不解冻、清洗、切制成型、添加食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、小麦粉、食用盐、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶(香叶)、砂仁一种或几种]、味精、酱油、鸡蛋、蜂蜜、枸杞中的几种,加入饮用水、调味、拌粉或不拌粉,经大豆油油炸定型或熬制定型、冷却、包装而成。

辣椒油包(自制):将植物油(大豆油、花生油、菜籽油中的一种)加热,添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶(香叶)、砂仁中的一种或几种],然后倒入定量好的辣椒粉中,搅拌、冷却、包装而成。

麻油包(自制):将植物油(大豆油、花生油、菜籽油中的一种)加热,添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶(香叶)、砂仁中的一种或几种],然后倒入定量好的花椒粉中,搅拌、冷却、包装而成。

干菜料包(非即食):以葱花(经大豆油、花生油、菜籽油中的一种)油炸、面筋、豆腐干、豆腐皮、腐竹中的一种或几种为主要原料,经大豆油油炸或不油炸,经包装而成。

湿菜料包(非即食):以干黑木耳、干海带、干香菇、干黄花菜中的一种或多种为原料,经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、包装而成。

根据主料包和辅料包不同产品可分为: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。

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 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。
- 2.1.16 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.17 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.20 味精应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.24 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.25 辣椒粉、花椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.26 葱花、黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.28 豆腐干、豆腐皮、腐竹应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 干黑木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.30 干香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.31 干海带应符合 SC/T 3202 的规定。

- 2.1.32 干黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.33 番茄调味酱包应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.34 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.36 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.37 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.39 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.40 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.41 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.42 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.43 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.44 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.45 肉包、牛杂包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.46 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.47 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.48 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.49 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.50 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.51 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.52 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.53 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.54 香辣黄豆芽包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.55 馍粒包应符合 GB/T20977 的规定。
- 2.1.56 米线应符合 DB 510603/T 06 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	具有产品应有性状	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
色泽	具有产品应有色泽	

气味、滋味	具有产品应有气味、滋味，无哈喇味、无异味	开水漱口，按食用方法熟制后，品其滋味
杂质	无肉眼可见的外来杂质	

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
水分 ^a ，g/100g	≤ 45.0	GB 5009.3
总砷 ^b （以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计） ^b ，mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
酸度 ^a ，ml/10g	≤ 2.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ ^b ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于主料包湿面的检验。		
b 仅适用于主料包和调味包混合后检验，未搭配调味包的产品只对主料包检验。		
c 适用于调味包的混合检验；其中酸价指标不适用于使用酿造酱及酸性配料的酱料包。		

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家相关规定执行。

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，搭配或不搭配自制调味包【调味粉包、肉包（鸡肉包、牛肉包、羊肉包、猪肉包中的一种或几种）（熟制肉制品）、干菜料包、湿菜料包、辣椒油包、麻油包中的一种或几种】或外购【番茄调味酱包、酸菜包、调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、芝麻花生调味酱包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛杂包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包、香辣黄豆芽包、馍粒包一种或几种】，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、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。

调味粉包（非即食）（自制）：以食用盐、味精、咖喱粉、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁一种或几种]的一种或多种为原料，经配料、混合、包装而成。

肉包（熟制肉制品）（自制）：以鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉中的一种为原料，经解冻或不解冻、清洗、切制成型、添加食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、小麦粉、食用盐、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁一种或几种]、味精、酱油、鸡蛋、蜂蜜、枸杞中的几种，加入饮用水、调味、拌粉或不拌粉，经大豆油油炸定型或熬制定型、冷却、包装而成。

辣椒油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

麻油包（自制）：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，添加或不添加芝麻、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、白胡椒、黑胡椒、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、月桂叶（香叶）、砂仁中的一种或几种]，然后倒入定量好的花椒粉中，搅拌、冷却、包装而成。

干菜料包（非即食）：以葱花（经大豆油、花生油、菜籽油中的一种）油炸、面筋、豆腐干、豆腐皮、腐竹中的一种或几种为主要原料，经大豆油油炸或不油炸，经包装而成。

湿菜料包（非即食）：以干黑木耳、干海带、干香菇、干黄花菜中的一种或多种为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、包装而成。

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，制订本企业标准做为组织生产、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