



412631S-2025



河南省方城烩面食品有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2025

生湿面制品

2025-09-02 发布

2025-09-02 实施

河南省方城烩面食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省方城烩面食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省方城烩面食品有限公司。

本标准主要起草人：张清锋。

H N

Q B

生湿面制品

1 范围

本标准规定了生湿面制品的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、果蔬粉（番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、荆芥粉、香菜粉、黄瓜粉、苹果粉、山楂粉、香蕉粉、芒果粉、木瓜粉中的一种或几种）、枸杞粉、桑叶粉、食用菌粉（香菇粉、羊肚菌粉、茶树菇粉、杏鲍菇粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、松茸粉、蛹虫草粉中的一种或几种）、谷朊粉、极大螺旋藻粉或钝顶螺旋藻粉、魔芋精粉、全蛋液或全蛋粉、奶酪制品、抹茶粉、墨鱼粉、食用盐、食用酒精、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）、抗性糊精中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、栀子黄、丙酸钠、乳酸钠、单辛酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、可得然胶、醋酸酯淀粉中的一种或多种，经配料、加饮用水和面、压延（挤压）、切条、烘干或不烘干、缓苏或不缓苏、撒扑或不撒扑、包装、搭配或不搭配自制或外购料包（自制臊子包、自制辣椒油包、自制骨汤包、外购调味粉包、外购调味酱包、自制调味汁包、外购复配蔬菜料包、外购醋包、外购油炸花生包、外购酱腌菜包的几种）后再包装而成的非即食生湿面制品（面条、烩面）。

自制臊子包：见本公司备案企标： Q/HFS 0002S；

自制辣椒油包：见本公司备案企标： Q/HFS 0004S；

自制骨汤包：见本公司备案企标： Q/HFS 0003S；

自制调味汁包：见本公司备案企标： Q/HFS 0006S。

根据加工工艺不同产品可分为：半干生湿面制品（面条、烩面）、生湿面制品（面条、烩面）、半干生湿面制品（面条、烩面）（附料包）、生湿面制品（面条、烩面）（附料包）。

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 饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 黄豆粉、绿豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。

2.1.6 枸杞粉、桑叶粉应符合《中华人民共和国药典》一部的规定。

2.1.7 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

- 2.1.9 极大螺旋藻粉或钝顶螺旋藻粉应符合于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(卫生部公告 2004 年第 17 号)的规定。
- 2.1.10 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.11 全蛋液、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 奶酪制品应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.13 抹茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.14 墨鱼粉应符合 GB 10133 的规定
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 食用酒精应符合 GB 31640 的规定。
- 2.1.17 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 抗性糊精应符合 QB/T 5947 的规定。
- 2.1.19 山梨糖醇应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.20 丙二醇应符合 GB 29216 的规定。
- 2.1.21 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.24 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.25 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 丙酸钠应符合 GB 25549 的规定。
- 2.1.30 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.31 单辛酸甘油酯应符合 GB 1886.57 的规定。
- 2.1.32 单, 双甘油脂肪酸应符合酯 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.33 硬脂酰乳酸钠应符合 GB 1886.92 的规定。
- 2.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.37 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.38 自制调味汁包应符合本公司企业标准 Q/HFS 0006S 的规定。
- 2.1.39 外购复配蔬菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.40 自制臊子包应符合本公司企业标准 Q/HFS 0002S 的规定。

2.1.41 自制辣椒油包应符合本公司企业标准 Q/HFS 0004S 的规定。

2.1.42 自制骨汤包应符合本公司企业标准 Q/HFS 0003S 的规定。

2.1.43 外购调味酱包、外购调味粉包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.44 外购醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.45 外购油炸花生包应符合 GB/T 22165 的规定。

2.1.46 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 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
	半干生湿面制品、生湿面制品	配料包	
色泽	具有产品应有的色泽	具有各配料包应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中,在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品尝其滋味
性状	条状、粗细均匀,形态良好,不沾粘	具有各配料包应有的性状	
气、滋味	具有面制品应有的滋味与气味,无异味	具有各配料包应有的滋味与气味,无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物		

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	22~27 (半干生湿面制品) 27~45 (生湿面制品)	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0 (半干生湿面制品、生湿面制品)	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.0 (半干生湿面制品、生湿面制品) 25 (骨汤包、臊子包)	GB 5009.44
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (臊子包、辣椒油包、脂肪含量≥10%的调味酱包) 0.5 (油炸花生包)	GB 5009.227
酸价 ^a (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 2.5 (辣椒油包) 3.0 (油炸花生包) 5.0 (臊子包、脂肪含量≥10%的调味酱包)	GB 5009.229

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18 (不搭配配料包) 0.4 (搭配配料包)	GB 5009.12
磷酸盐 ^b (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
丙酸钠 ^b (以丙酸计), g/kg	≤	0.25	GB 5009.120
单辛酸甘油酯 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.293
栀子黄 ^b , g/kg	≤	1.0	GB 5009.149
展青霉素, μg/kg (仅限添加苹果粉、山楂粉的产品)	≤	20	GB 5009.185
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>a 使用发酵型配料(豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳)和酸性配料(如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等)的调味酱包, 此项不适用;</p> <p>b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测; 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</p> <p>其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验: 附调味包的产品将面制品和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面制品进行检验。</p>			

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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。

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(仅限半干生湿面制品、生湿面制品)、酸度(仅限半干生湿面制品、生湿面制品)、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，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、豌豆淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种）、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、果蔬粉（番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、红薯粉、紫薯粉、芹菜粉、荆芥粉、香菜粉、黄瓜粉、苹果粉、山楂粉、香蕉粉、芒果粉、木瓜粉中的一种或几种）、枸杞粉、桑叶粉、食用菌粉（香菇粉、羊肚菌粉、茶树菇粉、杏鲍菇粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、松茸粉、蛹虫草粉中的一种或几种）、谷朊粉、极大螺旋藻粉或钝顶螺旋藻粉、魔芋精粉、全蛋液或全蛋粉、奶酪制品、抹茶粉、墨鱼粉、食用盐、食用酒精、植物油（大豆油、菜籽油、橄榄油、芝麻油、花生油、葵花籽油中的一种或几种）、抗性糊精中的一种或几种，添加或不添加山梨糖醇、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、焦磷酸钠、栀子黄、丙酸钠、乳酸钠、单辛酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、可得然胶、醋酸酯淀粉中的一种或多种，经配料、加饮用水和面、压延（挤压）、切条、烘干或不烘干、缓苏或不缓苏、撒扑或不撒扑、包装、搭配或不搭配自制或外购料包（自制臊子包、自制辣椒油包、自制骨汤包、外购调味粉包、外购调味酱包、自制调味汁包、外购复配蔬菜料包、外购醋包、外购油炸花生包、外购酱腌菜包的几种）后再包装而成的非即食生湿面制品（面条、烩面）。

自制臊子包：见本公司备案企标： Q/HFS 0002S；

自制辣椒油包：见本公司备案企标： Q/HFS 0004S；

自制骨汤包：见本公司备案企标： Q/HFS 0003S；

自制调味汁包：见本公司备案企标： Q/HFS 0006S。

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 检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。