



412801S-2025



南阳宛德福食品科技有限公司企业标准

Q/NWS 0003S-2025

---

# 湿面制品

2025-09-23 发布

2025-09-23 实施

---

南阳宛德福食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由南阳宛德福食品科技有限公司提出。

本标准由南阳宛德福食品科技有限公司和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:卢新、韩鹏、李悦。

本标准自发布实施之日起替代: Q/NWS 0003S-2025, 备案号: 410072S-2025。

# 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。

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、酱油、碳酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钠、食用盐）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、成型、熟制（蒸制或煮制）、切丝或不切丝、拌油（大豆油、葵花籽油、玉米油、菜籽油中的一种）或不拌油、冷却、包装加工而成的非即食湿面制品。

根据性状不同产品可分为：炒面用面条、饼丝、牛筋面、热干面、蒸面条、熟拉条。

## 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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.13 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 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	具有各产品应有的性状、不发粘、无发霉	取适量试样置于白色瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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	≤ 55	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 6.0	GB 5009.44
磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , 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;		
注 a 指标仅限于使用该添加剂的产品。		

#### 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 <sup>a</sup> 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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

#### 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; 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。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、生活饮用水为主要原料，添加食用盐、酱油、碳酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、复配水分保持剂（三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、碳酸钠、食用盐）中的一种或几种，经配料、混合搅拌、成型、熟制（蒸制或煮制）、切丝或不切丝、拌油（大豆油、葵花籽油、玉米油、菜籽油中的一种）或不拌油、冷却、包装加工而成的非即食湿面制品。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。

该产品在 GB 2760 食品分类号为：06 03 02 06：其他小麦粉制品(如面筋等)。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳宛德福食品科技有限公司

H N

Q B