



410056S-2026



洛阳优友速冻食品有限公司企业标准

Q/LYYY 0003S-2026

湿面制品

2026-01-13 发布

2026-01-13 实施

洛阳优友速冻食品有限公司 发布

前　　言

本标准由洛阳优友速冻食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵乐乐。

H N

QB

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、冷面用面条中的一种）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）、辣椒油包、麻椒油包、豆制品包、油炸葱花包、面筋制品包、食用菌料包、水产制品包、蔬菜制品包、混合包中的一种或几种】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、馍粒包中的一种或几种】，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、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经和面、成型、煮制（未完全熟制）、拌油（食用植物油）或不不拌油、冷却或不冷却、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌加工而成。

饼丝：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经调浆、烘烤成型（加入植物油）（未完全熟制）、冷却、切丝、包装加工而成。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经过和面、加热挤压成型（未完全熟制）、冷却、拌或不拌植物油、包装而成。

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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经和面、成型、煮面、冷却、拌油（食用植物油）、包装、杀菌或不杀菌加工而成。

冷面用面条：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、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经和面、挤压熟化（未完全熟制）、冷却或不冷却、老化或不老化、包装、杀菌或不杀菌加工而成。

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、麻椒、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、定量包装而成。

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、添加食用淀粉、小麦粉、食用盐、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、麻椒、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、枸杞中的一种或多种，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、定量包装而成。

辣椒油包（自制）：将大豆油加热，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、定量包装而成。

麻椒油包（自制）：将大豆油加热，然后倒入定量好的麻椒粉中，搅拌、冷却、定量包装而成。

豆制品包（自制）：以豆腐干、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，经定量包装而成。

油炸葱花包（自制）：以葱花为原料，经大豆油油炸，经定量包装而成。

面筋制品包（自制）：以面筋为原料，经大豆油油炸或不油炸，经定量包装而成。

食用菌料包（自制）：以干黑木耳、干香菇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、定量包装而成。

水产制品包（自制）：以干海带为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、定量包装而成。

蔬菜制品包（自制）：以干黄花菜为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、定量包装而成。

混合包（自制）：以油炸葱花包、豆制品包、面筋制品包、食用菌料包、水产制品包、蔬菜制品包中的几种为原料，经组合、定量包装而成。

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、冷面用面条。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 2721 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.7 新鲜果蔬应清洁、无污染并符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.8 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924
- 2.1.10 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.13 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.14 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.15 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.16 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.17 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.18 咖喱粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.19 鸡肉、牛肉、猪肉、羊肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.20 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.21 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.22 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。
- 2.1.23 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.24 大豆油应符合 GB/T 1535 的规定。
- 2.1.25 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

- 2.1.26 麻椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.27 豆腐干、豆腐皮、腐竹应符合 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.28 葱花应清洁、无污染并符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.29 面筋应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.30 干黑木耳、干香菇应符合 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、无污染并符合 GB 2761、GB 2762 的规定。
- 2.1.33 番茄调味酱包、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、豉油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 酸菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.36 籽类包（熟制）应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.37 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.38 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.39 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.40 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.41 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.42 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.43 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.44 肉包、牛杂包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.45 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.46 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.47 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.49 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.50 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.51 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.52 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.53 香辣黄豆芽包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.54 馒粒包应符合 GB/T20977 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 |
|------|------------------|---|
| 色泽 | 具有产品应有的色泽 | 取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，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，按包装上标明的食用方法复热或熟制后品其滋味。 |
| 性状 | 具有本产品应有的性状 | |
| 气、滋味 | 具有产品应有的气味和滋味，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 ^a , g/100g | ≤ 55.0 | 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 | ≤ 4.0 | GB 5009.239 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ^b , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH) ^c , mg/g | ≤ 5.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计) ^c , 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、冷面用面条中的一种）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）、辣椒油包、麻椒油包、豆制品包、油炸葱花包、面筋制品包、食用菌料包、水产制品包、蔬菜制品包、混合包中的一种或几种】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、馍粒包中的一种或几种】，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、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经和面、成型、煮制（未完全熟制）、拌油（食用植物油）或不拌油、冷却或不冷却、分切或不分切、包装、杀菌或不杀菌加工而成。

饼丝：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经调浆、烘烤成型（加入植物油）（未完全熟制）、冷却、切丝、包装加工而成。

牛筋面：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经过和面、加热挤压成型（未完全熟制）、冷却、拌或不拌植物油、包装而成。

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，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经和面、成型、煮面、冷却、拌油（食用植物油）、包装、杀菌或不杀菌加工而成。

冷面用面条：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、食用淀粉、食用植物油、果蔬粉、果蔬汁（新鲜果蔬经清洗、榨汁）、杂粮粉、谷朊粉、复合调味料、碳酸钠、乳酸钠、羧甲基纤维素钠、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、柑橘黄中的一种或几种，经和面、挤压熟化（未完全熟制）、冷却或不冷却、老化或不老化、包装、杀菌或不杀菌加工而成。

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、麻椒、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、定量包装而成。

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、添加食用淀粉、小麦粉、食用盐、香辛料粉[干姜、八角、芝麻、麻椒、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、枸杞中的一种或多种，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、定量包装而成。

辣椒油包（自制）：将大豆油加热，然后倒入定量好的辣椒粉中，搅拌、冷却、定量包装而成。

麻椒油包（自制）：将大豆油加热，然后倒入定量好的麻椒粉中，搅拌、冷却、定量包装而成。

豆制品包（自制）：以豆腐干、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，经定量包装而成。

油炸葱花包（自制）：以葱花为原料，经大豆油油炸，经定量包装而成。

面筋制品包（自制）：以面筋为原料，经大豆油油炸或不油炸，经定量包装而成。

食用菌料包（自制）：以干黑木耳、干香菇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、定量包装而成。

水产制品包（自制）：以干海带为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、定量包装而成。

蔬菜制品包（自制）：以干黄花菜为原料，经浸泡、清洗、去杂、切制、焯水、滤水、冷却、定量包装而成。

混合包（自制）：以油炸葱花包、豆制品包、面筋制品包、食用菌料包、水产制品包、蔬菜制品包中的几种为原料，经组合、定量包装而成。

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、冷面用面条。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准产品属性为 06.03.02 小麦粉制品【不涉及 06.03.02.01 生湿面制品（如面条、饺子皮、馄饨皮、烧麦皮）】。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳优友速冻食品有限公司