



411839S-2026



河南品利食品有限公司企业标准

Q/HPS 0001S-2026

# 方便湿面制品

2026-06-30 发布

2026-06-30 实施

河南品利食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南品利食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：苗晓亮。

H N  
Q B

# 方便湿面制品

## 1 范围

本标准规定了方便湿面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以湿面制品，搭配或不搭配外购料包[蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、香酥锅巴包、脱水蔬菜包、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的方便湿面制品。

湿面制品：以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，添加水、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、食用盐、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）、魔芋粉、白砂糖、海藻糖、食醋（白醋、陈醋）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠中的一种或多种，经原料处理、和面、挤压（熟制）成型、切制、晾凉、包装而成的方便湿面制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.3 玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.11 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.14 蔬菜制品菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

- 2.1.15 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.18 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.19 干酪包应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.20 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 香酥锅巴包应符合 GB 17401 的规定。
- 2.1.23 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.24 肉包、鸭血包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.25 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。
- 2.1.26 年糕包应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.27 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.28 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 的规定。
- 2.1.29 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.30 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.31 虾皮包应符合 SC/T 3205 的规定。
- 2.1.32 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.33 虾皮紫菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.34 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.36 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.37 豆制品应符合 GB 2712 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   | 具有本品应有的性状        | 从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽        |                                                             |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的气味、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                                                                | ≤ 50（仅适用于湿面制品）              | GB 5009.3   |
| 过氧化值 <sup>a</sup> （以脂肪计），g/100g                                          | ≤ 0.25                      | GB 5009.227 |
| 酸价 <sup>a</sup> （KOH）（以脂肪计），mg/g                                         | ≤ 5.0                       | GB 5009.229 |
| *铅（以Pb计），mg/kg                                                           | 0.18（适用于不搭配料包的产品，仅检湿面制品）    | GB 5009.12  |
|                                                                          | 0.4（适用于搭配料包的产品，湿面制品与料包混合检验） |             |
| a 仅适用于外购料包的混合检测，配料中如使用发酵配料和酸性配料的，酸价指标不适用；<br>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |                             |             |

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               |                   |
| 菌落总数, CFU/g                                                    | 5                     | 2 | 10 <sup>4</sup> | 10 <sup>5</sup> | GB 4789.2         |
| 大肠菌群, CFU/g                                                    | 5                     | 2 | 10              | 100             | GB 4789.3 中的平板计数法 |
| 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        |
| a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。<br>微生物适用于未搭配料包的产品单独检测, 搭配料包的产品的混合检测。 |                       |   |                 |                 |                   |

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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; 外购料包中的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。

### 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（仅适用于湿面制品）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以湿面制品，搭配或不搭配外购料包[蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、坚果籽类包（熟制）、香酥锅巴包、脱水蔬菜包、肉包、鸭血包、腊肉包、年糕包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包]中的一种或几种，组合或不组合包装而成的方便湿面制品。

湿面制品：以小麦粉、玉米淀粉为主要原料，添加水、谷物杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、青稞粉、燕麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、蔬菜粉（菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、番茄粉、马蹄粉、山药粉、南瓜粉、芹菜粉、红薯粉、紫薯粉、甘蓝粉、甜菜根粉中的一种或几种）、食用盐、植物油（大豆油、菜籽油、花生油、葵花籽油、食用植物调和油中的一种）、魔芋粉、白砂糖、海藻糖、食醋（白醋、陈醋）、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、乳酸钠、碳酸钾、碳酸钠、海藻酸钠中的一种或多种，经原料处理、和面、挤压（熟制）成型、切制、晾凉、包装而成的方便湿面制品。

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依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南品利食品有限公司