



411904S-2018



辉县市银龙专用粉食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2018

---

# 方便湿面

2018-06-27 发布

2018-06-27 实施

---

辉县市银龙专用粉食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由辉县市银龙专用粉食品有限公司提出。

本标准起草单位：辉县市银龙专用粉食品有限公司。

本标准主要起草人：姬月云、郭玉梅。

H N

Q B

# 方便湿面

## 1 范围

本标准规定了方便湿面的要求，以及试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、谷朊粉、荞麦粉、燕麦粉、鲜蛋、全蛋粉、蛋黄粉、木薯淀粉其中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂（乳酸、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、醋酸酯淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素、栀子黄），经和面、复合、熟成、压延、切断、煮熟、水洗、酸浸（即酸化杀菌工艺，采用乳酸对煮后的面条浸泡，通过酸来抑制微生物的生长，从而实现常温保质期 12 个月以上。）、包装、杀菌、冷却等工艺生产而成的熟制面条，并配以或不配以调味酱包（大豆油、酱油、豆瓣酱、食醋、谷氨酸钠、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、八角粉中的几种）、芝麻酱包（芝麻酱、大豆油）、花生酱包（花生酱、大豆油）、调味油包（大豆油、辣椒片）、调味汁包（酿造酱油、酿造食醋、水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠）、脱水蔬菜包（脱水葱粒、脱水胡萝卜粒、油炸红葱粒、青豆、芝麻中的几种）、榨菜包（榨菜、食用盐、谷氨酸钠、大豆油）、剁椒酱包（辣椒、食用盐、大豆油、谷氨酸钠）、酸豆角包（腌制豆角、剁辣椒、大豆油、辣椒片、柠檬酸）、调味粉包（食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、八角粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、5'-呈味核苷酸二钠中的几种）加工而成的方便湿面。

## 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/T 1355的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T5461和GB2721的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合GB/T21924的规定。
- 2.1.5 荞麦粉应符合NY/T894的规定。
- 2.1.6 燕麦粉应符合NY/T892的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠应符合GB/T8967和GB2720的规定。
- 2.1.8 白砂糖应符合GB/T317和GB13104的规定。
- 2.1.9 鲜蛋应符合GB2749的规定。
- 2.1.10 全蛋粉应符合GB2749的规定。

- 2.1.11 蛋黄粉应符合GB2749的规定。
- 2.1.12 木薯淀粉应符合GB/T29343和GB31637的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合GB/T1535和GB2716的规定。
- 2.1.14 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.15 乳酸钠应符合GB25537的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合GB25566的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合GB1886.4的规定。
- 2.1.18 醋酸酯淀粉应符合GB29925的规定。
- 2.1.19 单、双甘油脂肪酸酯应符合GB1886.65的规定。
- 2.1.20 乳酸链球菌素应符合GB1886.231的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合应符合 GB7912 的规定。
- 2.1.22 酱油应符合 GB/T18186 和 GB2717 的规定。
- 2.1.23 豆瓣酱应符合 GB/T20560 和 GB2718 的规定。
- 2.1.24 食醋应符合 GB/T18187 和 GB2719 的规定。
- 2.1.25 花生酱包应符合 QB/T1733.4 的规定。
- 2.1.26 芝麻酱包应符合 LS/T3220 的规定。
- 2.1.27 调味油包应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.28 脱水蔬菜包应符合 NY/T1045 的规定。
- 2.1.29 榨菜包应符合 GH/T1012 的规定。
- 2.1.30 芝麻应符合 GB/T11761 的规定。
- 2.1.31 剁椒酱包应符合 NY/T1070 的规定。
- 2.1.32 酸豆角包应符合 SB/T10439 的规定。
- 2.1.33 调味粉包应符合 DBS41/001 的规定。
- 2.1.34 香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.35 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 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						试 验 方 法
	面 条	料包					
		调 味 酱 包	芝 麻 酱 包	花 生 酱 包	蔬 菜 包	调 味 油 包	
性 状	细条状	油状酱	褐色粘稠	褐色粘稠	均匀粒状、	透明油脂清澈	取适量面条样品

		体	状	状	条状、片状、块状	状（环境温度低时半凝固状）	置500mL无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，再加入适量90℃以上开水，浸泡1-2分钟后品其滋味。  分别将适量料包样品置于洁净的白瓷碟中，用玻璃棒搅拌铺平，闻其气味，观察其色泽和性状、杂质，用玻璃棒蘸其适量样品，品尝其滋味。
色 泽	乳白色至浅黄色	亮棕红色或浅黄色	深褐黄色	深褐黄色	深绿色、胡萝卜色、红葱色灰白色	黄色或橙黄色	
气 味	略带酸味，无异味	浓郁酱香味	具有炒熟芝麻香味	具有炒制花生香味	具有香葱、胡萝卜、红葱、青豆、芝麻特有气味	有各品种特有香味	
滋 味	具有该产品应有的滋味，无硬心、不粘牙、无砂齿感	具有本产品应有的酱香味	具有芝麻特有香味	具有花生特有的香味	具有该产品应有的滋味	应有各单品具有的香味（滋味）	
杂 质	无肉眼可见外来杂质。						

续表 1 感官要求

项 目	要 求					试 验 方 法
	料 包					
	调味汁包	调味粉包	剁椒酱包	榨菜包	酸豆角包	
性 状	清澈液体状	所配原料应有性状	半固态	细条状	细粒状	分别将适量料包样品置于洁净的白瓷碟中，用玻璃棒搅拌铺平，闻其气味，观察其色泽和性状、杂质，用玻璃棒蘸其适量样品，品尝其滋味。
色 泽	褐红色	所配原料应有色泽	酱红色	该产品固有色泽	该产品固有色泽	
气 味	微甜、有酱香、酸味、脂香气味	所配原料应有气味	酱香味	该产品固有气味	该产品固有气味	
滋 味	甜味，且有食醋应有的酸味和酱油类应有的酱香味	所配原料应有滋味	具有花生特有的香味	鲜香味	酸辣味道	
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	
	面条	调味 酱包	芝麻酱、 花生酱 包	蔬菜 包、调 味粉包	调味 油包	剁椒酱包、 榨菜包、酸 豆角包		
水分, %	≤	75.0	-	-	10.0	-	-	GB5009. 3
总酸 (以乳酸计), g/kg	≤	5.0	-	-	-	-	-	GB/T12456
氯化钠, g/100g	≤	-	25	-	-	-	-	GB5009. 44
酸价 (以脂肪计), mgKOH/g	≤	-	3.0	3.0	-	3.0	3.0	GB5009. 229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	-	0.25	0.25	-	0.25	0.25	GB5009. 227
栀子黄, g/kg	≤	1.5	-	-	-	-	-	GB5009. 149
亚硝酸盐, mg/kg	≤	-	-	-	-	-	20	GB5009. 33
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5						GB5009. 11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	纯湿面条			0.15			GB5009. 12
		纯湿面条+各种调料包			0.4			
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0						GB5009. 22
注: 总砷、铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 为面条加调味料混检项目								
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。								

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量								检验方法
	面饼+调料				面饼				
	n	c	m	M	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789. 3 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	-	5	0	0	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB4789. 1 执行。									

## 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 GB14881 的规定。

## 2.7 其它要求

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。

### 2.2.1 检验

出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

方便湿面是以小麦粉为主要原料，添加食用盐、谷朊粉、荞麦粉、燕麦粉、鲜蛋、全蛋粉、蛋黄粉、木薯淀粉其中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂（乳酸、乳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、醋酸酯淀粉、单、双甘油脂肪酸酯、乳酸链球菌素、栀子黄），经和面、复合、熟成、压延、切断、煮熟、水洗、酸浸（即酸化杀菌工艺，采用乳酸对煮后的面条浸泡，通过酸来抑制微生物的生长，从而实现常温保质期 12 个月以上。）、包装、杀菌、冷却等工艺生产而成的熟制面条，并配以或不配以调味酱包（大豆油、酱油、豆瓣酱、食醋、谷氨酸钠、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉、花椒粉、八角粉中的几种）、芝麻酱包（芝麻酱、大豆油）、花生酱包（花生酱、大豆油）、调味油包（大豆油、辣椒片）、调味汁包（酿造酱油、酿造食醋、水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠）、脱水蔬菜包（脱水葱粒、脱水胡萝卜粒、油炸红葱粒、青豆、芝麻中的几种）、榨菜包（榨菜、食用盐、谷氨酸钠、大豆油）、剁椒酱包（辣椒、食用盐、大豆油、谷氨酸钠）、酸豆角包（腌制豆角、剁辣椒、大豆油、辣椒片、柠檬酸）、调味粉包（食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、八角粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、5'-呈味核苷酸二钠中的几种）加工而成的方便湿面。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。

辉县市银龙专用粉食品有限公司

QB