



412041S-2025



郑州兴禾食品有限公司企业标准

Q/ZXHS 0001S-2025

# 湿面制品

2025-07-03 发布

2025-07-03 实施

郑州兴禾食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州兴禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：熊磊磊。

H N

Q B

# 湿面制品

## 1 范围

本标准规定了湿面制品的要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以牛筋面或饼丝（产品在 GB 2760 中分类为：06.03.02.06 其他小麦粉制品）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包、面筋包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的湿面制品。

1.1 牛筋面：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加其他粮食粉（大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、山药粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种），加入食用盐、外购复合调味料、乳清发酵物、碳酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、食品用香精中的一种或几种，经和面、加热挤压成型、分切、泡水、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种）、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的湿面制品。

1.2 饼丝：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加其他粮食粉（大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种），加入食用盐、外购复合调味料、乳清发酵物、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、复配增稠乳化剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、食品用香精中的一种或几种，经调浆、烘烤成型（加入大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种）、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的湿面制品。

按照产品食用方法不同，产品分为即食和非即食湿面制品。

## 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/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 粮食粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 外购复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 乳清发酵物应符合 Q/JSYN 0002S（见附录一）的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 磷酸氢二钾应符合 GB 1886.334 的规定。
- 2.1.13 磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.14 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 1886.328 的规定。
- 2.1.15 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.16 磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.17  $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐应符合 GB 1886.371 的规定。
- 2.1.18 复配水分保持剂、复配增稠乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.19 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.20 大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、玉米油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.21 调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.22 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.23 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.24 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.25 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.26 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.27 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.28 熟制坚果籽类仁包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.30 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.31 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.32 面筋包应符合 GB 2711 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	具有产品应有的性状	取适量样品，倒入洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 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 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 75	GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , °T	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g,	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	0.18(适用于未搭配料包的产品)	GB 5009.12
	0.45(适用于搭配有料包的产品中湿面与料包的混合检验)	
磷酸盐 <sup>c</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于湿面制品(不包括料包)的检验。		
b 仅适用于调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、坚果籽类仁包的混合检验。补充完整		
c 仅适用于添加了该食品添加剂的湿面(不包括料包)的检验。		

### 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	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10
注: 搭配料包的产品应将湿面制品与料包充分混合后进行检验; 未搭配料包的产品仅对湿面进行检验。					
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

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。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量；验证检验一天一次，验证检验增加项目：菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

附录一：

Q/JSYN 0002S-2025

**Q/JSYN**

江苏奕农生物股份有限公司企业标准

Q/JSYN 0002S-2025



乳清发酵物（固态其他调味料）



2025-02-26 发布

2025-03-01 实施

江苏奕农生物股份有限公司 发布

## 前 言

本文件代替 Q/JSYN 0002S-2025，主要改动为：

——更新了范围，将“以食用葡萄糖、乳清粉、酵母抽提物或酵母加工制品为主要原料”更改为“以乳清粉、酵母抽提物或酵母加工制品为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖”。

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件贯彻执行了 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》的要求。

本文件中铅（以 Pb 计） $\leq 0.8\text{mg/kg}$ ，严于 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中“调味品（香辛料类除外）”铅（以 Pb 计） $\leq 1.0\text{mg/kg}$ 。

本文件由江苏奕农生物股份有限公司提出并负责起草。

本文件主要起草人：郑柏根、张鹏鹏。

本文件于 2023 年 2 月首次发布，2023 年 12 月进行第一次修订，2025 年 2 月进行第二次修订，2025 年 2 月进行第三次修订。

江苏奕农生物股份有限公司  
2025

Q B

## 乳清发酵物（固态其他调味料）

### 1 范围

本文件规定了乳清发酵物（固态其他调味料）的要求与试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以乳清粉、酵母抽提物或酵母加工制品为主要原料，添加或不添加食用葡萄糖，经一种或多种微生物（费氏丙酸杆菌谢氏亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、醋酸菌）发酵（工艺按附录A），添加或不添加辅料（麦芽糊精），再经喷雾干燥、包装而制成的具有特殊风味性物质的非即食乳清发酵物（固态其他调味料），作为生产食品调味料原料使用（以下简称产品）。

### 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 11674 食品安全国家标准 乳清粉和乳清蛋白粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 20880 食用葡萄糖
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精
- GB/T 20886.2 酵母产品质量要求 第2部分：酵母加工制品
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- QB/T 4575 食品加工用乳酸菌
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 国家市场监督管理总局令第70号 定量包装商品计量监督管理办法
- 关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022年 第4号）

### 3 要求与试验方法

#### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 食用葡萄糖：应符合 GB/T 20880 的规定。
- 3.1.2 乳清粉：应符合 GB 11674 的规定。
- 3.1.3 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 3.1.4 酵母抽提物或酵母加工制品：应符合 GB/T 20886.2 的规定。

Q/JSYN 0002S-2025

3.1.5 费氏丙酸杆菌谢氏亚种、植物乳植杆菌、乳酸乳球菌乳亚种、醋酸菌：菌种选自关于《可用于食品的菌种名单》和《可用于婴幼儿食品的菌种名单》更新的公告（2022年 第4号），应符合QB/T 4575的规定。

3.1.6

### 3.2 感官要求与试验方法

感官要求与试验方法应符合表1的规定。

表1 感官要求与试验方法

项 目	要 求	试验方法
色泽	类白色至棕黄色	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽和状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	具有产品特殊的风味，无异味	
状态	粉末状，无正常视力可见外来异物	

### 3.3 理化指标与试验方法

理化指标与试验方法应符合表2的规定。

表2 理化指标与试验方法

项 目	指 标	试验方法
水分/(g/100g)	≤ 10	GB 5009.3
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.8	GB 5009.12
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
其他污染物限量	应符合GB 2762-2022的规定	

### 3.4 净含量允差与试验方法

按国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》规定执行，试验方法按JJF 1070的规定进行。

### 3.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

### 3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 4 检验规则

### 4.1 检验分类

产品检验分出厂检验、型式检验。

### 4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品须经质检部门按本文件检验合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验项目：感官要求、水分、净含量允差。

### 4.3 型式检验

4.3.1 在下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 正常生产每一年时；
- b) 停产3个月以上恢复生产时；
- c) 原料来源发生改变可能影响产品质量时；
- d) 食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

4.3.2 型式检验项目为本文件中第3章3.2-3.3规定的全部项目。

### 4.4 组批和抽样

4.4.1 在原辅料及生产条件基本相同的条件下，同一次连续干燥的产品为一批。生产不稳定或批量过大时，可划分为若干小批，作为检查批。

4.4.2 抽样基数应大于或等于10kg，抽取不少于800g样品（不小于8个最小包装单位），一份检验，一份备查。

### 4.5 判定规则

4.5.1 样品经检验，检验项目全部符合本文件要求时，判定该批产品或该次型式检验为合格。

4.5.2 样品经检验，若有3项以上（含3项）不符合本文件，直接判定该批产品或该次型式检验为不合格。

4.5.3 样品经检验，若有不超过2项（含2项）不符合本文件时，可在同批产品中加倍抽样进行复检，以复检结果为准。复检合格则判该批产品或该次型式检验为合格；若复检结果仍有一项不符合本文件要求时，则判定该批产品或该次型式检验为不合格。

## 5 标志、标签、包装、运输、贮存

### 5.1 标志、标签

5.1.1 产品的销售包装标签应符合GB 7718及GB 28050的规定。

5.1.2 产品的运输包装标志应符合GB/T 191的规定。

### 5.2 包装

产品的包装材料应符合食品安全卫生要求，包装应严密、无泄漏。

### 5.3 运输

5.3.1 运输工具应清洁、卫生、无异味。

5.3.2 产品在运输过程中应避免日晒、雨淋、重压。

5.3.3 不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装运输。

### 5.4 贮存

5.4.1 产品应贮存于清洁卫生、避光、干燥、无虫鼠害的仓库中。

5.4.2 产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

6 保质期

在符合本文件规定的贮运条件下，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

浙江华安公司

附录 A  
(规范性附录)  
发酵工艺要求

A 工艺

A.1 种子培养

A.1.1 培养基组分：葡萄糖（2%-6%）、酵母抽提物或酵母加工制品（1%-4%）、水

A.1.2 灭菌：121℃，30min

A.1.3 培养：30℃，厌氧培养，培养时间 20-40h

A.2 发酵培养

A.2.1 培养基组分：乳清粉（1%-3%）、葡萄糖（0%-3%）、酵母抽提物或酵母加工制品（2%-5%）、水

A.2.2 灭菌：121℃，30min

A.2.3 培养：30℃，厌氧培养，培养时间 80-120h

A.3 板框压滤除菌

A.4 添加载体：麦芽糊精（0%-10%）

A.5 灭菌：121℃、30min

A.6 喷雾干燥：进风温度：140-170℃，出风温度：70-90℃

A.7 分筛：30-60 目，100%过筛



## 编制说明

本标准适用于以牛筋面或饼丝（产品在 GB 2760 中分类为：06.03.02.06 其他小麦粉制品）为主要原料，搭配或不搭配外购料包【调味粉包（固态复合调味料）、调味酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、熟制坚果籽类仁包、食醋包、方便菜肴包、豆制品包、面筋包中的一种或几种】，经过组合或不组合、包装加工而成的湿面制品。

1.1 牛筋面：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加其他粮食粉（大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、紫甘蓝粉、山药粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种），加入食用盐、外购复合调味料、乳清发酵物、碳酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、食品用香精中的一种或几种，经和面、加热挤压成型、分切、泡水、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种）、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的湿面制品。

1.2 饼丝：以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加其他粮食粉（大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、火龙果粉中的一种或几种），加入食用盐、外购复合调味料、乳清发酵物、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸氢二钾、磷酸氢二钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐、复配增稠乳化剂（瓜尔胶、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、 $\alpha$ -淀粉酶、木聚糖酶、食用玉米淀粉）、食品用香精中的一种或几种，经调浆、烘烤成型（加入大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种）、冷却、分切、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的湿面制品。

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》的有关规定制定本企业标准，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。

郑州兴禾食品有限公司