



412642S-2017



河南南德食品有限公司企业标准

Q/HNS 0001S-2017

---

# 方便湿面

2017-11-06 发布

2017-11-06 实施

---

河南南德食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南南德食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省南街村（集团）有限公司技术中心、河南南德食品有限公司。

本标准主要起草人：李盘欣、王红新、李丹阳、王翠芳、李晓玲、张世瑛。

H N

Q B

# 方便湿面

## 1 范围

本标准规定了方便湿面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、荞麦（磨粉）、食用木薯淀粉中的几种为原料，添加食用盐、乳酸、碳酸钾、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、栀子黄，经加水和面（调制）、压延、成型、蒸煮、水洗、乳酸酸浸、包装、灭菌、冷却工艺制成熟制面条，并配以或不配以调味酱包（大豆油、酱油、豆瓣酱、食醋、味精、食用盐）、芝麻酱包（芝麻酱、花生酱、大豆油）、花生酱包（花生酱、芝麻酱、大豆油）、调味油包（大豆油、辣椒片）、酱油包（酿造酱油、水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠）、醋包（酿造食醋、水、食用盐、谷氨酸钠）、脱水蔬菜包（脱水葱粒、脱水红萝卜粒、油炸红葱粒、青豆、芝麻）、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、味精、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精）加工而成的方便湿面。

## 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 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.6 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.7 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.11 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.12 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.13 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.16 花生酱包应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.17 调味油包符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.18 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.19 榨菜包应符合 GH/T 1012 的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.21 剁椒酱包应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.22 酸豆角包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.23 调味粉包应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 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
	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	油状酱体	褐色粘稠状	褐色粘稠状	均匀粒状、条状、片状、块状	透明油脂清澈状 (环境温度低时半凝固状)	取适量面条样品置500ml无色透明烧杯中,在自然光下观察色泽、性状、杂质,闻其气味,再加入适量90℃以上的开水,浸泡1~2min后品其滋味。
色 泽	乳白色至淡黄色	亮棕红色	深褐黄色	深褐黄色	深绿色、红萝卜色、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、红萝卜、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	具有本产	具有芝麻	具有花生	具有该产品应	应有各单品应具	

	有的滋味,无硬心、不粘牙、无砂齿感	品应有的酱香味	特有香味	特有的香味	有的滋味	有的香味(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,用玻璃棒蘸取适量样品,品尝其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质						

续表1 感官要求

项目	要求						检验方法
	料包						
	酱油包	醋包	调味粉包	剁椒酱包	榨菜包	酸豆角包	
性状	清澈液体状	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,用玻璃棒蘸取适量样品,品尝其滋味。
色泽	褐红色	褐色	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、酯香气味	微酸或酸味	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	微甜或甜味有酱油类应有酱香或酯香气味。	微酸或酸味有醋类应有的香味。	所配原料应有滋味	咸鲜辣	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	—	—	GB 5009.3
总酸(以乳酸计), g/kg	≤	5.0	—	—	—	—	—	GB/T 12456
氯化钠, g/100g	≤	—	25	—	—	—	—	GB 5009.44
酸价(以脂肪计), mgKOH/g	≤	—	3.0	3.0	—	3.0	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	0.25	—	0.25	—	GB 5009.227
栀子黄, g/kg	≤	1.5	—	—	—	—	—	GB 5009.149
亚硝酸盐, mg/kg	≤	—	—	—	—	—	20	GB 5009.33
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
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			

## 2.4 微生物指标

微生物指标应符合表3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 GB 4789.1 执行。									

## 2.5 净含量及允许短缺量

产品的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 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762和GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括感官、水分、总酸、菌落总数、大肠菌群及净含量；型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

方便湿面是以小麦粉、荞麦（磨粉）、食用木薯淀粉中的几种为原料，添加食用盐、乳酸、碳酸钾、单硬脂酸甘油酯、海藻酸钠、栀子黄，经加水和面（调制）、压延、成型、蒸煮、水洗、乳酸酸浸、包装、灭菌、冷却工艺制成熟制面条，并配以或不配以调味酱包（大豆油、酱油、豆瓣酱、食醋、味精、食用盐）、芝麻酱包（芝麻酱、花生酱、大豆油）、花生酱包（花生酱、芝麻酱、大豆油）、调味油包（大豆油、辣椒片）、酱油包（酿造酱油、水、白砂糖、食用盐、谷氨酸钠）、醋包（酿造食醋、水、食用盐、谷氨酸钠）、脱水蔬菜包（脱水葱粒、脱水红萝卜粒、油炸红葱粒、青豆、芝麻）、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、味精、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精）加工而成的方便湿面。

根据《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国食品安全法》，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》及方便食品生产许可证审查细则的要求制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南南德食品有限公司

2017年10月11日