



412829S-2018



漯河市今旭食品有限公司企业标准

Q/LJS 0002S-2018

---

# 方便湿面

2018-09-13 发布

2018-09-13 实施

---

漯河市今旭食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由漯河市今旭食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王权、许红帅。

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、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以湿面和调料包（调味酱包、复配芝麻酱包、调味油包、醋包、脱水蔬菜包、榨菜包、调味粉包、芝麻盐、剁椒酱包、酸豆角包）经过组合包装而成的方便湿面。

湿面是以小麦粉、荞麦粉、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、压延、成型、蒸煮、水洗、乳酸酸浸、包装、灭菌、冷却加工而成的熟制面条。

调料包：

调味酱包【大豆油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、干辣椒、牛肉、香菇、酱油、麦芽糊精、大豆蛋白、酵母提取物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、白酒、食醋、香辛料（橘皮、花椒、八角、肉桂、小茴香）、姜、葱、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、山梨酸钾中的多种】；

复配芝麻酱包（芝麻酱、花生酱、大豆油）；

调味油包（大豆油、辣椒）；

醋包（酿造食醋、水、食用盐）；

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（味精）、大豆油）；

调味粉包【食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（橘皮、辣椒、花椒、八角、肉桂、小茴香、胡椒、肉豆蔻）、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精中的多种】；

芝麻盐（芝麻、食用盐）；

剁椒酱包（辣椒、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精））；

酸豆角包（腌制豆角、剁辣椒、大豆油、辣椒、柠檬酸）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 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。



									5009.149
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	—	1.0	—	—	—	—	—	GB 5009.28
亚硝酸盐（以NaNO <sub>2</sub> 计），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：a 不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱）和酸性配料（食醋）的酱包。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 总砷、铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 适用于湿面和调味包的混合检验。									

## 2.4 微生物限量

将湿面和调料包混合后，其微生物限量应符合表 3 的规定。

表3 微生物限量

项 目	采集方案 <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	100	1000	GB 4789.10第二法

注 1：a 样品的采样和处理按 GB 4789.1 执行。

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品数；c 为最大可允许超出 m 的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标最高安全限量值。

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，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

出厂检验项目为：感官要求、水分、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以湿面和调料包（调味酱包、复配芝麻酱包、调味油包、醋包、脱水蔬菜包、榨菜包、调味粉包、芝麻盐、剁椒酱包、酸豆角包）经过组合包装而成的方便湿面。

湿面是以小麦粉、荞麦粉、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、压延、成型、蒸煮、水洗、乳酸酸浸、包装、灭菌、冷却加工而成的熟制面条。

调料包：

调味酱包【大豆油、豆瓣酱、黄豆酱、甜面酱、干辣椒、牛肉、香菇、酱油、麦芽糊精、大豆蛋白、酵母提取物、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、白酒、食醋、香辛料（橘皮、花椒、八角、肉桂、小茴香）、姜、葱、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、黄原胶、山梨酸钾中的多种】；

复配芝麻酱包（芝麻酱、花生酱、大豆油）；

调味油包（大豆油、辣椒）；

醋包（酿造食醋、水、食用盐）；

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（味精）、大豆油）；

调味粉包【食用盐、谷氨酸钠（味精）、白砂糖、香辛料（橘皮、辣椒、花椒、八角、肉桂、小茴香、胡椒、肉豆蔻）、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精中的多种】；

芝麻盐（芝麻、食用盐）；

剁椒酱包（辣椒、食用盐、大豆油、谷氨酸钠（味精））；

酸豆角包（腌制豆角、剁辣椒、大豆油、辣椒、柠檬酸）。

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，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订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

漯河市今旭食品有限公司