



411037S-2019



南阳康绎食品有限公司企业标准

Q/NKS 0001S-2019

---

# 方便湿面

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

---

南阳康绎食品有限公司 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》编写。

本标准由南阳康绎食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：陈兆风。

H N

Q B

# 方便湿面

## 1 范围

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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、植物油（大豆油、菜籽油）、食用盐，经搅拌、熟化、压延、切条、蒸制、冷却、淋油、二次蒸制、冷却、杀菌、包装（或散装）而成的非即食方便湿面。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 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	条状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度 (中和 10g 样品消耗 0.1mol/L NaOH), mL/10g	≤ 7.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

### 2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、植物油（大豆油、菜籽油）、食用盐，经搅拌、熟化、压延、切条、蒸制、冷却、淋油、二次蒸制、冷却、杀菌、包装（或散装）而成的非即食方便湿面。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，参照 GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》的要求制订了本企业标准，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。

南阳康绎食品有限公司

H N

Q B