



413680S-2025



开封豫天香食品有限公司企业标准

Q/KYS 0001S-2025

# 方便湿面制品

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

开封豫天香食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由开封豫天香食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张德坤。

H N

Q B

# 方便湿面制品

## 1 范围

本标准规定了方便湿面制品的分类、要求、以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于方便湿面制品：炒面用面条、热干面、拉条用面条、凉面用面条、牛筋面中的一种，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、包装加工而成的方便湿面制品。

1.1 炒面用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、蒸制、冷却、淋油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不淋油、复蒸、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食炒面用面条。

1.2 热干面、拉条用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、煮制、冷却、淋油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不淋油、蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食热干面、拉条用面条。

1.3 凉面用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、煮制、冷却、淋油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不淋油、蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食凉面用面条。

1.4 牛筋面：以小麦粉、水为主要原料，加入荞麦粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、

山药粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、食品用香料中的一种或几种，经和面、挤压成型、分切、泡水、拌油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食牛筋面。

## 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 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用小麦淀粉、食用木薯淀粉应符合 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 荞麦粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.9 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.10 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.12 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.13 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.14 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.15 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.16 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.17 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.18 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.19 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.20 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。
- 2.1.21 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.22 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.23 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

- 2.1.25 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.27 食醋包应符合 GB 2719 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 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.30 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.31 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>b</sup> , g/100g	≤	75	GB 5009.3
酸度 <sup>b</sup> , °T	≤	4.0	GB 5009.239
酸价 <sup>c</sup> (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>c</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅 <sup>d</sup> (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
磷酸盐 <sup>a</sup> (以PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149

注 1、\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加了该食品添加剂的产品的检验。

3、b 仅适用于湿面制品（不包括料包）的检验。

4、c 仅适用于外购调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包、芝麻酱包、熟制坚果籽类仁包的混合检验，其中酸价不适用于含发酵型配料和酸性配料的产品。

5、d 搭配料包的产品应将湿面制品与料包混合后检验，未搭配料包的产品仅对湿面制品进行检验。

## 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：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2、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制品进行检验。

## 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

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、水分、酸度[仅限湿面制品（不含料包）]。验证检验一周一次，验证检验增加菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于方便湿面制品：炒面用面条、热干面、拉条用面条、凉面用面条、牛筋面中的一种，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、包装加工而成的方便湿面制品。

1.1 炒面用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用小麦淀粉、食用木薯淀粉、食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、蒸制、冷却、淋油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不淋油、复蒸、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食炒面用面条。

1.2 热干面、拉条用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、煮制、冷却、淋油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不淋油、蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食热干面、拉条用面条。

1.3 凉面用面条：以小麦粉、水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、食品用香料中的一种或几种，经和面、熟化（醒面）、压延、分切、煮制、冷却、淋油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种）或不淋油、蒸制、冷却、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食凉面用面条。

1.4 牛筋面：以小麦粉、水为主要原料，加入荞麦粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、山药粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、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、食品用香料中的一种或几种,经和面、挤压成型、分切、泡水、拌油(大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种)、包装、杀菌或不杀菌等工序加工而成的即食或非即食牛筋面。

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。

本产品 在 GB 2760 中的类别为: 06.07 方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

开封豫天香食品有限公司

H N

Q B