



410480S-2026



河南省辰研食品有限公司企业标准

Q/HCY 0001S-2026

# 方便湿面/米线（粉）

2026-03-10 发布

2026-03-10 实施

河南省辰研食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南省辰研食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨克成。

本标准自发布实施日起替代 Q/HCY 0001S-2021。

H N

Q B

# 方便湿面/米线（粉）

## 1 范围

本标准规定了方便湿面/米线（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制湿面制品、自制湿米线（粉）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、半固态调味料包、液态调味料包、蔬菜包、调味油包、辣椒油包、熟制坚果籽类包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、蛋制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、紫菜虾米包中的一种或几种）、自制调味包（半固态调味料包、液态调味料包、调味油包中的一种或几种）中的几种，组合包装加工而成方便湿面/米线（粉）。

自制湿面制品是以小麦粉为主要原料，辅以谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化、杀菌、包装等工艺加工而成面条【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

自制湿米线（粉）是以大米粉、黑米粉中的一种或两种为主要原料，辅以小麦粉、谷物杂粮粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化、杀菌、包装等工艺加工而成面条【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

根据产品主要原料和调味料包不同可分为不同种类：原味方便湿面、风味方便湿面、原味方便湿米线（粉）、风味方便湿米线（粉）。

## 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 谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.5 蟹黄粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.12 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 外购调味包（调味粉包、调味酱包、液态调味料包、蔬菜包、调味油包、辣椒油包、配菜风味包、紫菜虾米包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 外购坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 外购卤蛋包、蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 外购熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 外购熟制水产品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 外购面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.28 外购香肠包应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.29 外购海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30 自制半固态调味料包应符合本企业备案标准 Q/HCY 0002S 的规定。
- 2.1.31 自制液态调味包应符合本企业备案标准 Q/HCY 0003S 的规定。
- 2.1.32 自制调味油包应符合本企业备案标准 Q/HCY 0004S 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
色 泽	具有本品应有色泽	按照食用方法取适量样品置烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后，
状 态	外形一致，无正常视力可见外来异物	

气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	按照食用方法品其滋味。
------	-----------------	-------------

### 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	≤	50.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g（调味油包、辣椒油包、半固态调味料包、熟坚果籽类包）	≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） （KOH）, mg/g	熟坚果籽类包	≤	GB 5009.229
	调味油包、辣椒油包、半固态调味料包	≤	
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 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适用于湿面制品或湿米线（粉）。 其中铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标的检验：附调味包的产品将湿面制品或湿米线（粉）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对湿面制品或湿米线（粉）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 中平板计数法
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 附调味包的产品将面条或米线（粉）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面条或米线（粉）进行检验。					

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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；外购调味包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、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于自制湿面制品或自制湿米线（粉）】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以自制湿面制品、自制湿米线（粉）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、半固态调味料包、液态调味料包、蔬菜包、调味油包、辣椒油包、熟制坚果籽类包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、蛋制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、紫菜虾米包中的一种或几种）、自制调味包（半固态调味料包、液态调味料包、调味油包中的一种或几种）中的几种，组合包装加工而成方便湿面/米线（粉）。

自制湿面制品是以小麦粉为主要原料，辅以谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化、杀菌、包装等工艺加工而成面条【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

自制湿米线（粉）是以大米粉、黑米粉中的一种或两种为主要原料，辅以小米粉、谷物杂粮粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化、杀菌、包装等工艺加工而成面条【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

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，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省辰研食品有限公司