

Q/SYF

遂宁悦丰食品有限公司企业标准

Q/SYF0003S-2025

方便湿面

2025-07-15 发布

2025-08-15 实施

遂宁悦丰食品有限公司 发布



目 次

前言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 技术要求 2

4 检验规则 3

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期 4



前 言

依据《中华人民共和国食品安全法》及《国家卫生健康委办公厅关于进一步优化食品企业标准备案管理工作的通知》要求，本公司按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》要求，起草了《方便湿面》文件。

本文件由遂宁悦丰食品有限公司提出。

本文件起草单位：遂宁悦丰食品有限公司。

本文件主要起草人：何海明。



方便湿面

1 范围

本文件规定了方便湿面的技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于以小麦粉为原料，辅以饮用水、食用盐、鸡蛋、鸡蛋粉、食用淀粉、果蔬汁（粉）、杂粮粉、食用植物油中的一种或多种，添加或不添加碳酸钠、碳酸氢钠、卡拉胶、栀子黄、姜黄、乳酸链球菌素等中的一种或多种，经配料、和面、压延、成型、切断、熟制、喷油冷却、包装等工艺制成的方便湿面，配以或不配以外购的专用调味料包一同包装。

2 规范性引用文件

本文件中引用的文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 191 包装储运图示标志

GB/T 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

GB 1886.60 食品安全国家标准 食品添加剂 姜黄

GB 1886.169 食品安全国家标准 食品添加剂 卡拉胶

GB 1886.231 食品安全国家标准 食品添加剂 乳酸链球菌素

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2716 食品安全国家标准 植物油

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量

GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定

GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 7912 食品安全国家标准 食品添加剂 栀子黄

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉
GH/T 1456 果蔬粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》
中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》

3 技术要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.6 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.7 果蔬汁（粉）应符合 GB/T 31121、GH/T 1456 或相应食品安全要求的规定。
- 3.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 3.1.10 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 3.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.12 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 3.1.13 乳酸链球菌素 GB 1886.231 的规定。
- 3.1.14 外购调味料包应符合相应有效食品安全标准或相应食品安全要求的规定。
- 3.1.15 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.2 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	具有本产品固有的色泽	取适量样品置于洁净白色的容器中，在光线充足的自然条件下观察其色泽、组织形态/性状、杂质，嗅其气味，根据食用方法测其滋、气味及口感。
滋、气味	具有本产品应有滋味和气味，无酸味、霉味及其他异味	
组织形态/性状	条状、片状或具有本品固有的组织形态/性状	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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)	≤ 60.0	GB 5009.3
酸度/(°T)	≤ 2.0	GB 5009.239
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
^a 仅适用于添加食用植物油或与含油脂或肉类制品调味料包的混合检验			

- 3.4 微生物限量
- 3.4.1 致病菌限量应符合GB 29921中粮食制品的规定。
- 3.4.2 微生物限量还应符合表3的规定。

表 3 微生物限量

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法

^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1执行。

- 3.5 污染物限量
应符合 GB 2762 的规定。
- 3.6 真菌毒素限量
应符合 GB 2761 的规定。
- 3.7 农药残留限量
应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。
- 3.8 兽药残留限量
应符合农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定。
- 3.9 食品添加剂
食品添加剂允许添加的食品名称和最大使用量应符合 GB 2760 的规定。
- 3.10 净含量及允许短缺量
按国家市场监督管理总局令【2023】第70号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照JJF 1070中规定的方法检验。
- 3.11 生产加工过程的卫生要求
应符合 GB 14881 的规定。

4 检验规则

- 4.1 原辅料检验
原辅料入库需经本单位检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。
- 4.2 出厂检验
- 4.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。
- 4.2.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。
- 4.3 型式检验
- 4.3.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验。
- a) 产品定型时；
 - b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
 - c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
 - d) 停产 3 个月以上恢复生产时；
 - e) 国家食品安全监督机构提出要求时。
- 4.3.2 型式检验项目包括技术要求中的全部项目。
- 4.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次生产的产品为一批。

4.5 抽样方法和抽样数量

4.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于 1kg（不低于 4 个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于 2kg（不低于 8 个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。

4.6 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

5 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

5.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第 123 号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装牢固。

5.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

5.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

5.5 保质期

在符合本标准规定条件下，自生产之日起，产品保质期按产品标签、标识或说明书标注的保质期执行。

