



Q/LWS

辽宁味来好食品有限公司企业标准

Q/LWS 0001S-2021

代替 Q/LWS 0001S-2021 (备案号: 21010163S-2021 号)



方便湿面

已备案的企业标准中食品安全
相关内容与食品安全国家标准或者
地方标准冲突的, 该备案自动废止。

2021-09-22 发布

2021-10-27 实施

辽宁味来好食品有限公司 发布

前 言

本标准依据《中华人民共和国食品安全法》制定。

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则编制。

本标准食品安全指标依据GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》制定，微生物限量依据GB 17400《食品安全国家标准 方便面》和GB 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，其中铅限量指标严于国家标准。其他指标根据产品实测值制定。

本标准代替 Q/LWS 0001S-2021《冷面》（备案号 21010163S-2021 号）；

本标准与 Q/LWS 0001S-2021《冷面》（备案号 21010163S-2021 号）的主要差异：

- 修改了标准名称为《方便湿面》；
- 核查补充了前言及规范性引用文件；
- 增加了产品分类内容；

本标准由辽宁味来好食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：毛立军。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

- Q/LWS 0001S-2021（备案号 21010163S-2021 号）。

方便湿面

1 范围

本标准规定了方便湿面的产品分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输与贮存。

本标准适用于 3.1、3.2、3.3 及 3.4 产品的生产、检验和销售。

2 规范性引用文件

下列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 2715 食品安全国家标准 粮食

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则

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 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验

GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验

GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5461 食用盐

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB/T 8885 食用玉米淀粉

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17400 食品安全国家标准 方便面

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 28118 食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋

GB/T 29343 木薯淀粉

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

GB 31640 食品安全国家标准 食用酒精

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 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》

3 产品分类

3.1 方便小麦冷面

以小麦粉、饮用水为原料，选择性添加食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用盐、食用酒精中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂（碳酸钠），经和面、挤压成型、切段、冷凉、包装等相应工艺加工而制成的具有一定熟化程度，经简单加热即可食用的方便小麦冷面。

3.2 方便荞麦冷面

以小麦粉、饮用水、食用木薯淀粉、苦荞麦粉为原料，选择性添加食用玉米淀粉、食用红薯淀粉、食用盐、食用酒精中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂（碳酸钠），经和面、挤压成型、切段、冷凉、包装等相应工艺加工而制成的具有一定熟化程度，经简单加热即可食用的方便荞麦冷面。

3.3 方便小麦湿面

以小麦粉、饮用水为原料，选择性添加食用盐、食用酒精中的一种或多种为辅料，添加食品添加剂（碳酸钠），经和面、成型、包装等相应工艺加工而制成的具有一定熟化程度，经简单加热即可食用的方便小麦湿面。

3.4 方便杂粮湿面

以小麦粉、杂粮粉、饮用水为原料，选择性添加食用盐、食用酒精为辅料，添加食品添加剂（碳酸钠），经和面、成型、包装等相应工艺加工而制成的具有一定熟化程度，经简单加热即可食用的方便杂粮湿面。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB 2715、GB/T 1355、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关的规定。

4.1.2 荞麦粉、杂粮粉：应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和相关的规定。

4.1.3 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885、GB 31637 和相关的规定。

4.1.4 食用木薯淀粉：应符合 GB/T 29343、GB 31637 和相关的规定。

4.1.5 食用红薯淀粉：应符合 GB 31637 和相关的规定。

4.1.6 食用盐：应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 和相关的规定。

4.1.7 食用酒精：应符合 GB 31640 和相关的规定。

4.1.8 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 和相关的规定。

4.1.9 生产用水：应符合 GB 5749 和相关的规定。

4.2 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	具有该产品应有的正常色泽	将样品置于清洁的白瓷盘中,采用目视检查色泽、组织形态、杂质;用温开水漱口,品尝其滋味;用鼻嗅法检验气味。
组织形态	具有该产品应有的组织形态	
滋、气味	具有该产品应有的滋味、气味,无异味	
杂 质	无正常视力可见外来杂质	

4.3 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/(%)	≤ 35	GB 5009.3
铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.19	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 20(仅限玉米制品)	GB 5009.22

4.4 微生物指标、致病菌限量

应符合表3、表4的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

表4 致病菌限量

项 目	采样方案 ^a 及限量(若非指定,均以/25g表示)				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100 CFU/g	1000 CFU/g	GB 4789.10

^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.5 净含量偏差

应符合国家质量检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。按JJF 1070规定的方法进行。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相关的标准和规定。

4.6.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

4.8 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

4.9 生产加工过程

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 入库检验

原、辅料、包装材料等入库前应按标准要求检验合格后或验证合格证明后，方可入库使用。

5.2 组批与抽样

以同一批投料、同一班次、同一生产线生产的同一品种、同一包装规格的产品为一批。随机抽取满足检验和备检需要样品。分成两份，一份检验，一份备查。

5.3 检验分类

产品分为出厂检验和型式检验。

5.4 出厂检验

5.4.1 每批产品应经本单位检验部门按本标准规定检验合格，出具产品合格证后方可入库出厂。

5.4.2 出厂检验项目包括感官要求、净含量、水分、菌落总数、大肠菌群。

5.5 型式检验

5.5.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

5.5.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

- a) 产品定型投产时；
- b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
- c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
- e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
- f) 国家食品安全质量监督管理部门提出要求时。

5.5.3 判定规则

产品经检验全部指标符合本标准要求时，判定为合格品。若有不合格项时，可在同批产品中加倍取样对不合格项进行复检，以复检结果为准。微生物指标不得复检。

6 标志、标签、包装、运输、贮存

6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《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。

6.2 包装

包装材料应符合国家食品包装材料标准的有关规定。产品的内包装为塑料袋，应符合 GB 4806.7、GB 9683 和 GB/T 28118 的规定，封口应严密。外包装采用瓦楞纸箱，应符合 GB/T 6543 的规定，封扎应牢固。

6.3 运输

产品应采用厢式运输车，运输工具应洁净。运输过程应防止挤压、摔跌、防雨、防晒、防高温，不得与有毒、有害有异味物资混运。

6.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、阴凉、通风、干燥，具有防尘、防蝇、防虫、防鼠的仓库内，严禁与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同贮，产品应离墙离地分类堆放，应有垫高架，离地 10cm，离墙 20cm。

在本标准规定的包装、运输、贮存条件下，且包装完好，产品的保质期：产品自生产之日起，常温条件下，保质期为 9 个月；-18℃以下，保质期为 18 个月。

Q/LWS 0001S-2021