

河北致远魏家九号食品有限公司企业标准

Q/ZYWJ 0001S-2019

速冻生湿面条（含调料包）

备 案 号：131794S-2019
备案日期：2019年08月20日
有效日期：2024年08月19日



2019-06-20 发布

2019-06-20 实施

河北致远魏家九号食品有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的规定。

本标准贯彻了强制性国家标准GB 19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》、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 29921《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》、GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》，参考了国内贸易行业标准SB/T 10412《速冻面米食品》。本标准的检验方法采用了相应国家标准的规定。

本标准由河北致远魏家九号食品有限公司提出。

本标准起草单位：河北致远魏家九号食品有限公司。

本标准主要起草人：安伟娟、魏建水。

本标准于2019年06月20日由河北致远魏家九号食品有限公司负责人魏建水批准，并对标准中所规定的内容和实施后果负责。

本标准于2019年06月20日首次发布。



速冻生湿面条（含调料包）

1 范围

本标准规定了速冻生湿面条（含调料包）的术语和定义、产品分类、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验方法、检验规则、标识、包装、贮存、运输和保质期。

本标准适用于速冻生湿面条（含调料包）的生产、销售和检验。

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 317 白砂糖
- GB 1352 大豆
- GB/T 1355 小麦粉
- GB/T 1532 花生
- GB/T 1536 菜籽油
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
- GB 2714 食品安全国家标准 酱腌菜
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2720 食品安全国家标准 味精
- 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 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌O157: H7/NM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 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定



GB/T 5461 食用盐
 GB 5749 生活饮用水卫生标准
 GB 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
 GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品
 GB/T 7652 八角
 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
 GB/T 8233 芝麻油
 GB/T 8937 食用猪油
 GB/T 8967 谷氨酸钠（味精）
 GB/T 7900 白胡椒
 GB/T 7901 黑胡椒
 GB/T 9959.2 分割鲜、冻猪瘦肉
 GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
 GB/T 11761 芝麻
 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
 GB 16869 鲜、冻禽产品
 GB/T 17238 鲜、冻分割牛肉
 GB/T 18186 酿造酱油
 GB/T 18187 酿造食醋
 GB 19298 食品安全国家标准 包装饮用水
 GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品
 GB/T 20560 地理标志产品 郫县豆瓣
 GB/T 24399 黄豆酱
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30381 桂皮
 GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
 GB/T 30383 生姜
 GB/T 30391 花椒
 GH/T 1013 香菇
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 LS/T 3220 芝麻酱
 NY/T 493 胡萝卜
 NY/T 580 芹菜
 NY/T 706 加工用芥菜
 NY/T 1071 洋葱
 QB/T 4561 红糖
 SB/T 10371 鸡精调味料
 SB/T 10296 甜面酱

国家质量监督检验检疫总局令第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第123号 《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》

《中华人民共和国 药典》





3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 速冻生湿面条

以小麦粉为原料,加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面,静置醒(10分钟)、压片出条、包装而成的生湿面条。

3.2 速冻

使产品迅速通过其最大冰结晶区域,当平均温度达到 -18°C 时,完成冻结加工工艺的冻结方法。

3.3 方便调料

GB 17400《方便面》中的方便调料定义适用于本文件。

面饼、米线、粉丝以外用于调味和提供营养的可食用物料,如调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品,可直接附加于面饼或单独包装。

3.3.1 盐味包

食用盐、味精、鸡精调味料、花椒或胡椒(经粉碎)、搅拌均匀、包装而成的调味料包。

3.3.2 花生芝麻碎包(干料包)

花生仁、白芝麻经烤熟、混合粉碎包装而成的调料包。

3.3.3 牛肉料包

牛肉经清洗、切块、加色拉油及香辛料(辣椒、葱、生姜、八角、桂皮、花椒)煸炒、煮制(加入水、食盐、味精、八角、桂皮、花椒、辣椒、生姜、葱段,加入或不加入酱油)、捞出分装而成的调料包。

3.3.4 鸡丝料包

鸡胸肉经清洗、煮制(加入水、食用盐、味精、八角、桂皮、花椒、辣椒、生姜、葱段,加入或不加入酱油)、捞出分装(鸡肉人工撕丝)而成的调料包。

3.3.5 油料包

以色拉油、菜籽油、猪油为主要原料,加入葱段、生姜片、八角、桂皮、花椒,经熬制,将熬制好料油冷却至 60°C 加入或不加入辣椒粉、白芝麻、芥菜丝(芥菜经洗净、切丝)、芝麻酱、红糖、酱油搅拌均匀,包装而成的调味料包。

3.3.6 鸡蛋酱料包

以黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱中一种或几种为原料,加入适量纯净水搅拌均匀成酱汁过滤,锅中加入色拉油、葱、姜、大料、桂皮炒制出料香味捞起料渣,将酱汁倒入料油锅,加入葱花、姜末(生姜切碎)、食用盐、味精,加入鸡蛋(炒熟),加入或不加入香菇、芥菜丝(芥菜经洗净、切丝),中小火熬制30~50分钟、冷却、包装而成的调味料包。

3.3.7 肉丁酱料包

以黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱中一种或几种为原料,加入适量纯净水搅拌均匀成酱汁过滤,锅中加入色拉油、葱、姜、大料、桂皮炒制出料香味捞起料渣,将酱汁倒入料油锅,加入葱花、姜末(生姜切碎)、食用盐、味精,加入熟猪肉丁(猪肉经清洗,分切,加入花椒、大料、食用盐、酱油煮熟,切丁而成),加入或不加入香菇、芥菜丝(芥菜经洗净、切丝),中小火熬制30~50分钟、冷却、包装而成的调味料包。

3.3.8 香辛料汁包

将八角、香叶、桂皮、茴香、肉蔻、花椒、辣椒加水煮沸成料水,加入食用盐、味精、鸡精调味料、香油、醋煮沸、冷却、包装而成的调味料包。

3.3.9 肉沫包

以鲜猪肉为主要原料,锅中加入色拉油、葱、姜、辣椒、花椒、大料、香叶炒制出料香味捞起料渣,将肉馅(鲜猪肉经绞肉机绞碎)倒入料油锅,加入盐、味精炒熟,包装而成的调味料包。

3.3.10 辣椒酱料包

以豆瓣酱、豆豉为主要原料,锅中加入色拉油、葱丁、姜末炒出香味,加入香菇块(香菇经泡水、去根清洗、开水煮沸、控水、切块)、辣椒粉、食盐、芝麻、味精、鸡精调味料后熬制,冷却,包装而成的调味料包。

3.3.11 骨汤料包

以水、鸡油、香芹、香葱、胡萝卜为原料,经熬制(40分钟)、捞出料渣,加入鸡骨汤(鸡骨加水煮制而得)、食用盐,冷却、包装而成的调味料包。

3.3.12 鸡腿鲜菇包

小鸡腿洗净,加色拉油及香辛料(葱、姜、辣椒、八角、花椒、山奈、香叶)煸炒、煮制(加入水、食用盐、味精、鸡精、白芷、洗净的香菇块、鸡腿菇、姬菇)、捞出、均匀分装而成的调料包。

3.3.13 鸡块鲜蘑包

鸡翅根洗净,加色拉油及香辛料(葱、姜、辣椒、八角、花椒、山奈、香叶)煸炒、煮制(加入水、食用盐、味精、鸡精、白芷、洗净的香菇块、鸡腿菇、姬菇)、捞出、均匀分装而成的调料包。

3.3.14 酸菜肉丝包

猪肉经切丝、清洗,加菜籽油、洗净的酸菜丝、煮熟的黄豆及香辛料(干辣椒、花椒、姜、葱)煸炒,煮制(加入水、食用盐、味精、鸡精、胡椒粉、加入或不加入酱油,40~50分钟,冷却、包装而成的调料包。

3.3.15 葱油包

以色拉油、食用牛油、菜籽油为主要原料,加入大葱、香葱、洋葱、豆瓣酱、姜末、八角、桂皮、花椒,熬制成葱油,再加入白芝麻、酱油搅拌均匀、包装、杀菌(121℃,15分钟)、速冻、冷冻贮存而成的调味料包。

3.3.16 酸菜包



以酸菜为主要原料,经清洗、切丝,加入菜籽油、榨菜丝、姜粒、干辣椒、花椒,经煸炒、煮制(加入食用盐、味精、鸡精、胡椒粉、水)约 40 分钟,冷却、包装、杀菌(121℃, 15 分钟)、速冻、冷冻贮存而成的调味料包。

3.3.17 醋味料包

以酿造食醋、黄豆酱油为原料,经搅拌均匀包装、杀菌(121℃, 15 分钟)、速冻、冷冻贮存而成的调味料包。

3.3.18 花生黄豆包

花生、黄豆经菜籽油油炸、混合、包装而成的花生黄豆包。



4 产品分类

按所配调味料包的不同,将速冻湿面条产品分为麻辣小面、红烧牛肉面、鸡蛋炸酱面、肉丁炸酱面、香辣鸡丝面和干拌面。

4.1 麻辣小面

以小麦粉为原料,加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面、静置(10分钟)、压片出条、包装(配盐味包、油料包、干料包)、速冻工序而制成的生湿面条。

4.2 红烧牛肉面

以小麦粉为原料,加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面、静置(10分钟)、压片出条、包装(配盐味包、油料包、干料包、牛肉料包)、速冻工序而制成的生湿面条。

4.3 鸡蛋炸酱面

以小麦粉为原料,加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面、静置(10分钟)、压片出条、包装(配鸡蛋酱料包)、速冻工序而制成的生湿面条。

4.4 肉丁炸酱面

以小麦粉为原料,加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面、静置(10分钟)、压片出条、包装(配肉丁酱料包)、速冻工序而制成的生湿面条。

4.5 香辣鸡丝面

以小麦粉为原料,加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面、静置(10分钟)、压片出条、包装(配鸡丝料包、料汁包、干料包、辣椒酱料包)、速冻工序而制成的生湿面条。

4.6 干拌面

以小麦粉为原料,加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面、静置(10分钟)、压片出条、包装(配油料包、干料包、肉沫包、盐味包)、速冻工序而制成的生湿面条。

4.7 鸡腿鲜菇面

以小麦粉为原料，加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面，静置(10分钟)、压片出条、包装(配盐味包、骨汤包、鸡腿鲜菇包)速冻工序而制成的生湿面条。

4.8 鸡块鲜蘑面

以小麦粉为原料，加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面，静置(10分钟)、压片出条、包装(配盐味包、骨汤包、鸡块鲜蘑包)速冻工序而制成的生湿面条。

4.9 酸菜肉丝面

以小麦粉为原料，加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面，静置(10分钟)、压片出条、包装(配盐味包、酸菜肉丝包、油料包、干料包)速冻工序而制成的生湿面条。

4.10 风味牛肉面(秘制牛肉面)

以小麦粉为原料，加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面，静置(10分钟)、压片出条、包装(配盐味包、葱油包、牛肉料包)、速冻工序制成的速冻生湿面条。

4.11 老坛酸菜香辣面

以小麦粉为原料，加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面，静置(10分钟)、压片出条、包装(配盐味包、酸菜包、醋味料包、油料包、花生黄豆包)、速冻工序制成的速冻生湿面条。

4.12 大骨汤面

以小麦粉为原料，加入和面水(将水、鸡蛋液、碳酸钠、食用盐、菜籽油混合搅拌均匀的溶液)和面，静置(10分钟)、压片出条、包装(配盐味包、骨汤包)、速冻工序制成的速冻生湿面条。

5 技术要求

5.1 原料要求

- 5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.1.2 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 5.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
- 5.1.4 菜籽油 GB 2716、GB/T 1536 的规定。
- 5.1.5 味精应符合 GB 2720、GB/T 8967 的规定。
- 5.1.6 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 5.1.7 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 5.1.8 花生仁应符合 GB/T 1532 的规定。
- 5.1.9 白芝麻应符合 GB 19300、GB/T 11761 的规定。
- 5.1.10 鸡胸肉、鸡骨、小鸡腿、鸡翅根应符合 GB 16869 的规定。



- 5.1.11 牛肉应符合 GB 2707、GB/T 17238 的规定。
- 5.1.12 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 5.1.13 八角（大料）应符合 GB/T 7652 的规定。
- 5.1.14 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 5.1.15 辣椒、辣椒粉应符合 GB/T 30382 的规定。
- 5.1.16 生姜应符合 GB /T 30383 的规定。
- 5.1.17 葱、香葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 5.1.18 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 5.1.19 食用牛油、猪油、鸡油应符合 GB 10146、GB/T 8937 的规定。
- 5.1.20 芥菜应符合 NY/T 706 的规定。
- 5.1.21 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 5.1.22 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 5.1.23 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 的规定。
- 5.1.24 香菇、鸡腿菇、姬菇应符合 GB 7096、GH/T 1013 的规定。
- 5.1.25 芝麻油（香油）应符合 GB 2716、GB/T 8233 的规定。
- 5.1.26 分割鲜、冻片猪瘦肉应符合 GB 2707、GB/T 9959.2 的规定。
- 5.1.27 醋应符合 GB/T 18187 的规定。
- 5.1.28 红糖应符合 QB/T 4561 的规定。
- 5.1.29 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 5.1.30 山奈、香叶、茴香、肉蔻应干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无杂质，具有该原料应有的色泽、天然芳香味。
- 5.1.31 白胡椒（粉）应符合 GB/T 7900 的规定。
- 5.1.32 黑胡椒（粉）应符合 GB/T 7901 的规定。
- 5.1.33 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 5.1.34 香芹应符合 NY/T 580 的规定。
- 5.1.35 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 5.1.36 白芷应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 5.1.37 酸菜丝、榨菜丝应符合 GB 2714 的规定。
- 5.1.38 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 5.1.39 上述原料还应符合 GB 2762、GB 2763 及相关标准的要求。





5.1.40 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.41 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

5.2 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	具有该品种应有的色泽，色泽一致	按 GB/T 5009.56 规定的感官检验方法检查，并包装上标明的食用方法进行熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味
组织形态	形态完整，长短粗细较均匀，不变形，不破损，表面不结霜	
气味和滋味	具有该品种应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

5.3 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/(%)	≤ 60 (仅限面条)	GB 5009.3
过氧化值 (以脂肪计) / (g/100g)	≤ 0.25	GB 5009.227
铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)	≤ 0.3	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

注：1、除特殊规定外，样品混合均匀后检验。2、其他污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.4 微生物指标

调料包中微生物应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项 目	采样方案及限量 (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
金黄色葡萄球菌	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^a	5	0	0/25g	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b	5	0	0/25g	—	GB 4789.36

^a仅适用于含肉的混合调料包；^b仅适用于含牛肉的混合调料包。
各种调料包混合后取样检测，样品的分析及处理按 GB 4789.1 执行。

5.5 净含量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》要求，净含量检验按JJF 1070的规定执行。

6 食品添加剂

6.1 食品添加剂质量

碳酸钠应符合GB 1886.1 的规定。

6.2 食品添加剂使用量

应符合GB 2760的规定。

7 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

8 检验规则

8.1 组批

由同一品种的原料，同一次投料、同一工艺生产的相同规格产品为一批。

8.2 抽样方法和数量

从成品冷库中每批随机抽取同品种、同规格产品1kg，分成2份，1份用于检验，1份留样备验。微生物指标的检验抽样按GB 4789.1规定执行。

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目为感官要求、水分（面条）、净含量、菌落总数、大肠菌群（微生物仅限调料包）。

8.3.2 每批产品须经企业检验部门按本标准规定的检验方法检验合格，出具合格证后方可出厂。

8.4 型式检验

8.4.1 检验项目为本标准技术要求中 5.2~5.5 规定的全部项目。

8.4.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，发生下列情况之一的亦应进行：

- a) 原料、关键工艺、设备有较大变化时；
- b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

8.5 判定规则

检验项目全部符合本标准要求时，判该批产品为合格；除微生物指标外，检验项目有一项不符合本标准要求时，应在同批产品中加倍随机抽取样品进行该项目的复检，以复检结果为准，复检结果仍有一项不符合本标准要求时，则判该批产品为不合格；微生物指标不符合本标准要求时，则判该批产品为不合格，不得复检。

9 标识、包装、贮存、运输、保质期



9.1 标识

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和国家质量监督检验检疫总局令第 123 号《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》及国家有关标准和规定要求，并在标签上标明：速冻、生制、食用方法。

9.1.2 包装储运标志应符合 GB/T 191 规定，外包装上另须标注“-18℃以下贮存”字样。

9.2 包装

9.2.1 产品内包装采用食品级塑料袋，外包装采用瓦楞纸箱。以聚乙烯塑料薄袋进行包装时，包装物应符合 GB 4806.7 的规定；瓦楞纸箱应符合 GB 6543 的规定；以其他包装材料进行包装时，也应符合相应的国家标准和规定要求。

9.2.2 产品包装应严密、整齐、无破损、无裸露。

9.3 贮存

9.3.1 产品应贮存在食品专用冷库中，温度保持在-18℃以下，码放高度以不压坏产品和操作方便为宜。

9.3.2 产品应码放有序，确保先进先出，超过保质期的产品一律不得出库销售。

9.4 运输

9.4.1 运输工具必须清洁干燥，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混装、混运。运输必须采用冷藏箱，冷藏箱不得高于-15℃。

9.4.2 运输产品时不得日晒、雨淋；搬运产品时必须轻拿轻放，不得使用有损纸箱的工具，不得抛摔。

9.5 保质期

在本标准规定的贮存、运输条件下，保质期12个月。

