

陈克明食品股份有限公司企业标准

Q/KMMY 0009S-2024

食品安全企业标准 方便湿面

湖南省卫生健康委员会
食品安全企业标准备案专用章

备案号: 433215S-2024

备案日期: 2024年 6月 5日

湖南省卫生
食品安全企业

2024-06-01 发布

2024-06-05 实施

陈克明食品股份有限公司 发布

前 言

本标准依据GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定进行起草。

本标准由陈克明食品股份有限公司提出。

本标准由陈克明食品股份有限公司起草。

本标准由陈克明食品股份有限公司负责解释。

本标准的主要起草人：周小玲、邓正军。

本标准适用于：

陈克明食品股份有限公司

地址：湖南省南县兴盛大道工业园1号

延津克明五谷道场食品有限公司

地址：河南省延津县产业集聚区S227路南

本标准替代Q/KMMY 0009S-2023



方便湿面

1. 范围

本标准规定了方便湿面的要求、检验方法、检验规则及标志、包装、贮存、运输和保质期的要求。

本标准适用于以小麦粉和（或）其他谷物、豆类、薯类或其制品为主要原料，食用盐、谷朊粉、荞麦粉、青稞粉、抹茶粉、燕麦粉、水果粉、蔬菜粉、鲜蛋、全蛋粉、蛋黄粉、食用淀粉、食用植物油等其中的一种或多种为辅料，添加水、食品添加剂，经和面、复合压延、熟成、压延、切断、熟制、水洗、酸浸、包装、杀菌、冷却等工艺制成的方便食品（可配料包）。

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 2760	食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
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 大肠杆菌群计数
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/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 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生标准
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 29605	感官分析 食品感官质量控制导则
GB 31621	食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
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第 70 号令（2023）《定量包装商品计量监督管理办法》	

3. 要求

3.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品安全标准和有关规定。

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	具有产品应有的色泽	GB/T 29605, 将样品置于白色磁盘内, 在自然光下, 观察色泽、组织形态、杂质, 鼻嗅其气味, 口尝其滋味。
滋味、气味	具有产品应有的滋味、气味, 无霉味及其他不良异味	
组织形态	具有产品应有的形状, 无霉变	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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/(%)	45.0~75.0	GB 5009.3

3.4 污染物限量

应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项目	限量	检验方法
铅(Pb)/(mg/kg)	0.18	GB 5009.12

3.5 微生物限量

3.5.1 微生物限量应符合表 4 的规定

表 4 微生物限量

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 平板计数法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.5.2 致病菌限量应符合表 5 的规定

表 5 致病菌限量

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。					

3.6 食品添加剂

3.6.1 食品添加剂的质量应符合食品安全国家标准及相关规定。

3.6.2 食品添加剂品种及其使用量应符合 GB 2760 及相关公告的规定。

3.7 净含量及允许短缺量

按《定量包装商品计量监督管理办法》执行。按 JJF 1070 的规定检测。

3.8 生产加工过程中的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

4. 检验规则

4.1 组批

以同一批原料、同一加工方法、同一班次生产的产品为一批。

4.2 抽样

预包装产品随机抽取不少于 2kg 样品，且不少于 10 个最小包装，分成二份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经厂质检部门检验，经检验合格并出具检验合格证明方能出厂。出厂检验项目包括感官、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量。

4.4 型式检验

型式检验项目包括全部要求，每 6 个月进行一次，有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 产品定型投产时；
- b) 更换主要设备时；
- c) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 原料产地或供货商发生变化时；
- e) 停产半年以上恢复生产时；
- f) 食品安全监督机构提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 所检验项目全部符合本标准，判定为合格品。

4.5.2 检验结果中如果微生物指标不符合本标准，判定该批产品为不合格品，不得复检。

4.5.3 除微生物指标外的其他检验项目如不符合本标准时，允许对该批次产品留样抽样复检。复检结果仍不符合本标准，判定该批产品为不合格品。

5. 标志、包装、贮存、运输、保质期

5.1 标志

5.1.1 产品销售包装上标签标注应符合 GB 7718、GB 28050 及相关的规定。

5.1.2 外包装箱储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

5.2 包装

5.2.1 产品内包装应符合 GB 4806.7 规定。

5.2.2 包装箱应符合 GB/T 6543 规定。

5.3 贮存

应符合 GB 31621 的规定。

5.4 运输

应符合 GB 31621 的规定。

5.5 保质期

在符合本标准规定的贮运条件下，根据产品配方及包装形式不同，产品保质期为 12 个月以内，具体按产品包装标注执行。

