



416772S-2020



河南秣嘉食品产业有限公司企业标准

Q/HNJ 0006S-2020

方便面（面皮、面条、面丝）

2020-11-16 发布

2020-11-16 实施

河南秣嘉食品产业有限公司 发布

前 言

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》编写。

本标准由河南稼嘉食品产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄惠敏、苏万春、淳良、裴鑫锐。

本标准自发布实施之日起替代标准 Q/HNJ 0006S-2020（备案号 414855S-2020）。

H N

Q B

方便面（面皮、面条、面丝）

1 范围

本标准规定了方便面（面皮、面条、面丝）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮、面条、面丝搭配外购配料包（酱包、菜包、调味粉包、醋包中的几种），经封口、包装而成的方便面（面皮、面条、面丝）。

面皮、面条、面丝：小麦粉为主要原料，添加或不添加青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、小麦粉、大麦粉、豌豆粉、红豆粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加食用盐、大豆油、碳酸钠中的一种或几种，加水调粉和面、挤压熟化、常温老化或不常温老化、洗涤或不涂、成型、烘干、包装加工而成。

酱包：棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种（包含两种或两种以上调味料）；

菜包：脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒片、脱水番茄片、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水虾皮、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品、芝麻中的多种；

调味粉包：食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种（包含两种或两种以上调味料）；

醋包：酿造食醋；或酿造食醋、冰乙酸、酱油、白砂糖、山梨酸钾组成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、小麦粉、大麦粉、豌豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 酱包、菜包、调味粉包、醋包应符合 SB/T 11194 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
	面皮、面条、面丝	配料包	
性状	具有产品应有的性状，厚薄、宽度基本均匀表面平滑	具有各配料包应有的性状	取样品1份，置入白色瓷盘中，自然光下观察其色泽、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味
色泽	乳白色至淡黄色	具有各配料包应有的色泽	
气、滋味	具有面香味，经冲泡复水后筋道、无异味	具有各配料包应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

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
	面皮、 面条、 面丝	酱包	菜包	调味粉 包	醋包	
水分, g/100g	≤ 14.0	-	-	-	-	GB 5009.3
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ -	5.0	-	-	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ -	0.25	-	-	-	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0					GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5					GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4					GB 5009.12
山梨酸钾 ^b (以山梨酸计), g/kg	≤ -	-	-	-	1.0	GB 5009.28

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于面皮、面条、面丝和各配料包的混合检验。

a 不适用于使用发酵性配料（甜面酱）的产品。

b 适用于添加该食品添加剂的产品。

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 ^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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法

注：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。微生物限量适用于面皮、面条、面丝和各配料包的混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定，真菌毒素限量应符合 GB 2761 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（仅限面皮、面条、面丝）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以面皮、面条、面丝搭配外购配料包（酱包、菜包、调味粉包、醋包中的几种），经封口、包装而成的方便面（面皮、面条、面丝）。

面皮、面条、面丝：小麦粉为主要原料，添加或不添加青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、小麦粉、大麦粉、豌豆粉、红豆粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加食用盐、大豆油、碳酸钠中的一种或几种，加水调粉和面、挤压熟化、常温老化或不常温老化、洗涤或不涂、成型、烘干、包装加工而成。

酱包：棕榈油、食用牛油、洋葱、大蒜、生姜、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酱油、花椒（粉碎）、八角（粉碎）、肉桂（粉碎）、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种（包含两种或两种以上调味料）；

菜包：脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒片、脱水番茄片、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水虾皮、调味植物蛋白片（粒）、脱水含蛋调味品、芝麻中的多种；

调味粉包：食用盐、味精、辣椒粉、花椒粉、八角粉、肉桂粉、胡椒粉、小茴香粉、呈味核苷酸二钠、食品用香精（牛肉味香精、鸡肉味香精、羊肉味香精、海鲜味香精中的一种或几种）中的多种（包含两种或两种以上调味料）；

醋包：酿造食醋；或酿造食醋、冰乙酸、酱油、白砂糖、山梨酸钾组成。

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，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》的要求，制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。