417039S-2020

河南省鑫龙农副产品有限公司企业标准

Q/HXN 0006S-2020

饸饹面

2020-12-13 发布　　2020-12-13 实施

河南省鑫龙农副产品有限公司 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。

本标准中附录 A、附录 B 为规范性附录。

本标准由河南省鑫龙农副产品有限公司提出并起草。

本标准起草人：郭自强。

H N
Q B

饸饹面

1 范围

本标准规定了饸饹面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面条包（外购）为原料，搭配配料包【羊肉汤包、蔬菜包（外购）、辣椒油包】中的几种，经组合包装加工而成的饸饹面。

面条包（外购）：见附录 A；

羊肉汤包：羊肉、羊骨、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、辣椒中的几种）、食用盐、味精为原料，经加水熬制、冷却、包装加工而成；

蔬菜包（外购）：见附录 B；

辣椒油包：菜籽油、大豆油、牛油、羊油中一种或几种为原料，加入辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种），经油炸或熬制、冷却、包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 面条包应符合 Q/BLK 0001S 的规定，见附录 A。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 2721 的规定。

2.1.4 羊肉、羊骨应符合 GB/T 9961 和 GB 2707 的规定。

2.1.5 辣椒、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香）应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 蔬菜包应符合 Q/BLK 0003S 的规定，见附录 B。

2.1.7 菜籽油、大豆油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 牛油、羊油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.9 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.10 味精应符合 GB 2720 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

性　　状	面条包为条状，配料包应具有产品应有的性状	取样品 1 份，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，按食用方法，用温开水漱口后品其滋味
色　　泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
	面条包	羊肉汤包	蔬菜包	辣椒油包	
水分，g/100g　　≤	14	-	-	-	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）（KOH）,mg/g　　≤	-	-	-	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g　　≤	-	-	-	0.25	GB 5009.227
*铅[a]（以 Pb 计），mg/kg　　≤	0.4				GB 5009.12
总砷[a]（以 As 计），mg/kg　　≤	0.5				GB 5009.11
黄曲霉毒素 B_1[a]，μg/kg　　≤	5.0				GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； a 适用于面条包和配料包的混合检验。					

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条包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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 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（仅适用面条包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

附录
A

411823S-2019

博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK 0001S-2019

冻干方便面制品

2019-07-15 发布　　2019-07-15 实施

博爱县隆升科技有限公司 发布

前　言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李国强。

本标准自实施之日起代替 Q/BLK0001S-2018，备案号 410075S-2018。

H N
Q B

冻干方便面制品

1 范围

本标准规定了冻干方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输及贮存等。

本标准适用于以冻干面块和冻干汤块两部分组成的冻干方便面制品，冻干面块由小麦粉为主要原料，添加食用盐、木薯淀粉、碳酸氢钠、生活饮用水为辅料，经配料、和面、轧面、熟制、成型、预冻、装盘、冷冻干燥、包装加工而成；冻干汤块由西红柿、鸡蛋、菜心、菠菜、香菇、蒜苔、松茸、胡萝卜、西葫芦、小白菜、上海青、黄瓜、辣椒、豆角、茄子、香菜、枸杞、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、油菜、虾米、紫菜、大葱、生姜、香葱中的一种或几种为主要原料，经清洗、切割、漂烫同时配以食用盐、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生抽、老抽、食醋、白砂糖、小磨香油、大豆色拉油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5’-呈味核苷酸二钠、鸡油、鸡肉粉、麦芽糊精、玉米淀粉、花椒粉、大料粉（八角粉）、牛骨头汤、姜、胡椒粉中的一种或几种为辅料，再经煮制（95℃-98℃，时间为10分钟）、混合、装盘、冷冻干燥、包装、加工制成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.4 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 西红柿应符合NY/T 270的规定。

2.1.7 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.8 菠菜应符合NY/T 964的规定。

2.1.9 香菇应符合 GH/T 1013和GB 7096的规定。

2.1.10 香葱、大葱、蒜苔应符合NY/T 744的规定。

2.1.11 松茸应符合 GB/T 23188 的规定。

2.1.12 胡萝卜应符合 NY /T 493 的规定。

2.1.13 西葫芦应符合 NY/T 747 的规定。

2.1.14 小白菜、菜心应符合 NY/T 654 的规定。

2.1.15 上海青、香菜应符合 NY/T 743 的规定。

2.1.16 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。

2.1.17 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.18 豆角应符合 NY/T 748 的规定。

2.1.19 茄子应符合 NY/T 581 的规定。

2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.21 猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉应符合 GB 2707 的规定。

2.1.22 油菜应符合 GB/T 11762 的规定。

2.1.23 虾米应符合 SC/T 3204 的规定。

2.1.24 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。

2.1.25 生姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.26 八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.27 生抽、老抽应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.28 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.29 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.30 小磨香油应符合 NY 68 和 GB 2716 的规定。

2.1.31 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.32 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.33 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.34 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.35 鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.36 鸡肉粉应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。

2.1.38 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.39 花椒粉应符合 GB/T 30391 和 GB/T 15691 的规定。

2.1.40 八角粉应符合应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.41 牛骨头汤应符合 GB 31644 的规定。

2.1.42 姜应符合 GB/T 30383 的规定。

2.1.43 胡椒粉应符合 GB/T 15691 和 NY/T 455 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
性状	冻干面块形态均匀一致、呈面条状；冻干汤块形态均匀一致、呈块状	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。置玻璃杯中，倒入开水冲泡 5 分钟后，以温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
		冻干面块	冻干汤块	
水分，g/100g	≤	5	5	GB 5009.3
灰分，g/100g	≤	0.5	-	GB 5009.4
复水性		用 95℃热水浸泡 5-8 分钟基本恢复脱水前状态		
蛋白质，g/100g	≥	10	-	GB 5009.5
脂肪，g/100g	≤	18	-	GB 5009.6
过氧化值（以脂肪计）/(KOH)，g/100g	≤	-	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）/(KOH)，mg/g	≤	-	3	GB 5009.229
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0		GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。 铅、黄曲霉毒素 B_1 需要冻干面块、冻干汤块混合检验。				

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(若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数[b]	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群[b]	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌[b]	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌[b]	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
b 仅适用于冻干面块、冻干汤块混合检验。

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 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、复水性、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以冻干面块和冻干汤块两部分组成的冻干方便面制品，冻干面块由小麦粉为主要原料，添加食用盐、木薯淀粉、碳酸氢钠、生活饮用水为辅料，经配料、和面、轧面、熟制、成型、预冻、装盘、冷冻干燥、包装加工而成的；冻干汤块由西红柿、鸡蛋、菜心、菠菜、香菇、蒜苔、松茸、胡萝卜、西葫芦、小白菜、上海青、黄瓜、辣椒、豆角、茄子、香菜、枸杞、猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉、油菜、虾米、紫菜、大葱、生姜、香葱中的一种或几种为主要原料，经清洗、切割、漂烫同时配以食用盐，十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷），生抽、老抽、食醋、白砂糖、小磨香油、大豆色拉油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5’-呈味核苷酸二钠、鸡油、鸡肉粉、麦芽糊精、玉米淀粉、花椒粉、大料粉（八角粉）、牛骨头汤、姜、胡椒粉中的一种或几种为辅料，再经煮制（95℃-98℃，时间为 10 分钟）、混合、装盘、冷冻干燥、包装、加工制成。

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》有关规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

博爱县隆升科技有限公司

HN QB

附录
B

博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK0003S-2018

冻干蔬菜片（粉）

2018-01-03 发布　　2018-01-03 实施

博爱县隆升科技有限公司 发布

前　　言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N
Q B

冻干蔬菜片（粉）

1 范围

本标准规定冻干蔬菜片（粉）的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以新鲜的大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱为原料，经清洗、去根、挑选、清洗、切割、漂烫、冷却、沥水、冷冻（-30℃，时间为 4 小时）干燥、磨粉或不磨粉、包装、加工制成的冻干蔬菜片（粉）。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 大白菜应符合 SB/T 10332 的规定。

2.1.2 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.3 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.4 小白菜应符合 DB51/T 430 的规定。

2.1.5 西兰花应符合 GB/Z 26586 的规定。

2.1.6 青红椒应符合 GB/T 30382 的规定。

2.1.7 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。

2.1.8 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。

2.1.9 芦笋应符合 NY/T 760 的规定。

2.1.10 葱应符合 NY/T 744 的规定。

2.1.11 香菜应符合 DB21/T1371 的规定。

2.1.12 西葫芦、南瓜符合 NY/T 747 的规定。

2.1.13 甘蓝应符合 NY/T 746 的规定。

2.1.14 蒜苔应符合 SB/T 10887 的规定。

2.1.15 红洋葱、黄洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。

2.1.16 白花菜应符合 DB34/T 1778 的规定。

2.1.17 豆角应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂。

2.1.18 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.19 竹笋应符合 DB51/T501 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	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性
性状	片状或粉末状	

滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	状及杂质，嗅其气味，品其滋味。
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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
水分，g/100g ≤	5	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	5	GB 5009.4
复水性	95℃热水浸泡 2 分钟基本恢复脱水前状态（粉产品除外）	
六六六，mg/kg ≤	0.05	GB/T5009.19
滴滴涕，mg/kg ≤	0.05	GB/T5009.19
*铅(Pb)，mg/kg ≤	0.8	GB 5009.12
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定；		

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项 目	采样方案 a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数	5	2	10^4	5×10^4	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10^2	GB 4789.3 平板计数法
霉菌 ≤	50				GB 4789.15
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行					

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，农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、水分、复水性、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N
Q B

编 制 说 明

本标准适用于以新鲜的大白菜、菠菜、胡萝卜、小白菜、芦笋、西兰花、甜菜根、南瓜、白花菜、青红椒、黄瓜、芹菜、豆角、葱、香菜、西葫芦、甘蓝、蒜苔、竹笋、洋葱为原料，经清洗、去根、挑选、清洗，切割、漂烫，冷却，沥水，冷冻（-30℃，时间为 4 小时）干燥，磨粉或不磨粉、包装、加工制成的冻干蔬菜片（粉）。

鉴于目前尚食无国家标准和行业标准，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》有关规定，参照 NY/T 1884《绿色食品 果蔬粉》 GB 7101《食品安全国家标准 饮料》，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

博爱县隆升科技有限公司

2017 年 12 月 01 日

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以面条包（外购）为原料，搭配配料包【羊肉汤包、蔬菜包（外购）、辣椒油包】中的几种，经组合包装加工而成的饸饹面。

面条包（外购）：见附录 A；

羊肉汤包：羊肉、羊骨、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香、辣椒中的几种）、食用盐、味精为原料，经加水熬制、冷却、包装加工而成；

蔬菜包（外购）：见附录 B；

辣椒油包：菜籽油、大豆油、牛油、羊油中一种或几种为原料，加入辣椒、芝麻、香辛料（花椒、八角、小茴香、肉豆蔻、肉桂、月桂叶、丁香中的几种），经油炸或熬制、冷却、包装而成。

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》规定，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省鑫龙农副产品有限公司

HXN QB