



417045S-2020



河南逸亮食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2020

方便粉（面）制品

2020-12-14 发布

2020-12-14 实施

河南逸亮食品有限公司 发布

前 言

本标准按 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》的规则编写。

本标准由河南逸亮食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周弋舒、杨永国、张晓曼、岳灵、王志强。

H N

Q B

方便粉（面）制品

1 范围

本标准规定了方便粉（面）制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝饼、面饼中的一种，搭配外购的相关风味的调味料包【汤料包、配菜包 I、腐竹花生包、辣椒油包 I、鸭血粉丝汤包、鸭血粉丝汤香辣油包、脱水蔬菜包、醋酸包、酸笋包、配菜包（酱腌菜）II、腐竹包、花生包、辣椒油包 II、香辣酱包（螺丝味）、鲜蔬芙蓉汤包、卤蛋包中的一种或几种】组合包装而成的非即食方便粉（面）制品。

粉丝饼：以食用小麦淀粉、绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和浆、成型熟化、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装而成的非即食粉丝饼。

面饼：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、蔬菜汁（菠菜汁、胡萝卜汁、芹菜汁、甘蓝汁中的一种或几种）、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、菠菜粉、香菇粉、鸡全蛋粉中的一种或几种，经和浆、成型熟化、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装而成的非即食面饼。

汤料包（液态复合调味料）：水、螺蛳、猪骨、鸡骨、食用盐、冰糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、香辛料、食用猪油、食用鸡油（含二丁基羟基甲苯、丁基羟基茴香醚）、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠。

配菜包 I（酱腌菜）：酸笋（竹笋、水、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠）、食用盐、辣椒、谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠；酸豆角（豆角、食醋、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠）、萝卜干（萝卜、食用盐、柠檬酸）、木耳、食用植物油、谷氨酸钠、辣椒、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

腐竹花生包（膨化食品）：腐竹（黄豆、水、低亚硫酸钠）、花生仁、食用植物油、特丁基对苯二酚。

辣椒油包 I：食用植物油、辣椒、葱、大蒜、香辛料。

鸭血粉丝汤包（液态复合调味料）：饮用水、精炼植物油、鸭肉提取物、鸡肉提取物、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、山梨酸钾）。

鸭血粉丝汤香辣油包：精炼大豆油（含特丁基对苯二酚）、辣椒、葱、姜、香辛料、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂）。

脱水蔬菜包：脱水香葱、脱水香菜、枸杞子、脱水青梗菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水红椒、脱水菠菜中的一种或几种。

酸醋包：水、冰乙酸、蒜仁、辣椒、食用盐、冰糖。

酸笋包（酱腌菜）：酸笋（竹笋、水、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠）、食用盐、辣椒、谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

配菜包（酱腌菜）II：酸豆角（豆角、食醋、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠）、萝卜干（萝卜、食用盐、柠檬酸）、木耳、大豆油（转基因大豆）、棕榈油、谷氨酸钠、辣椒、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

腐竹包（膨化食品）：腐竹（黄豆、水、低亚硫酸钠）、大豆油（转基因大豆）、棕榈油、特丁基对苯二酚。

花生包（熟制坚果籽类）：花生仁、大豆油（转基因大豆）、棕榈油、特丁基对苯二酚。

辣椒油包II：大豆油（转基因大豆）、棕榈油、辣椒、葱、大蒜、香辛料。

香辣酱包（螺丝味）：螺蛳肉、竹笋、大豆油（转基因大豆）、棕榈油、食用盐、谷氨酸钠、鸡精调味料、蒜、姜、葱、豆瓣酱、腐乳、辣椒、紫苏、香辛料、脱氢乙酸钠、葡萄糖- δ -内酯、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠。

鲜蔬芙蓉汤包：鸡蛋、菠菜、麦芽糊精、裙带菜、胡萝卜、香菇、食用盐、鸡粉调味料、淀粉、味精、食品添加剂（明胶、5'-呈味核苷酸二钠）、香辛料。

卤蛋包：鲜鸡蛋、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、黄酒、香辛料、味精、食品添加剂（食用香精香料、5'-呈味核苷酸二钠）。

产品根据原料不同和添加的调味料包不同可分为：方便螺蛳粉、方便老鸭粉丝汤、方便汤+面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大麦粉应符合 NY/T 891 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 蔬菜汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.7 绿豆粉、玉米粉、荞麦粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.8 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

淀粉, %	≥	/	70.0	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.9
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0.2	/	GB/T 12456
食用盐(以NaCl计), g/100g		/	/	≤8	≤15	≤20	/	≤20	/	≥6	/	/	≤3	≤8	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	/	/	/	5.0	5.0	/	5.0	5.0	/	5	3	/	/	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	/	/	/	0.25	0.25	/	0.25	0.25	/	0.25	0.5	/	/	GB 5009.227
亚硝酸盐(以NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	/	20	/	/	/	/	GB 5009.33
镉(以Cd计), mg/kg	≤	0.1	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0.5	/	/	GB 5009.15
总磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	/	/	/	20.0	20.0	/	/	/	/	/	/	/	/	GB 5009.256
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	/	/	/	/	/	/	1.0	/	1.0	/	/	/	/	GB 5009.28
苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	/	1.0	/	/	/	/	GB 5009.28
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	/	/	/	0.5	0.5	/	/	/	1.0	/	/	/	/	GB 5009.121
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤	/	/	/	/	/	/	/	/	/	0.2	0.2	/	/	GB 5009.32
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5										GB 5009.11			
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4										GB 5009.12			
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0										GB 5009.22			

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。

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	100	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； 微生物指标适用于产品的混合检验。					

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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购调味料包中的食品添加剂的使用也应符合 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、净含量及允许短缺量、水分（限面饼、粉丝饼）、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

本标准适用于以粉丝饼、面饼中的一种，搭配外购的相关风味的调味料包【汤料包、配菜包 I、腐竹花生包、辣椒油包 I、鸭血粉丝汤包、鸭血粉丝汤香辣油包、脱水蔬菜包、醋酸包、酸笋包、配菜包（酱腌菜）II、腐竹包、花生包、辣椒油包 II、香辣酱包（螺丝味）、鲜蔬芙蓉汤包、卤蛋包中的一种或几种】组合包装而成的非即食方便粉（面）制品。

粉丝饼：以食用小麦淀粉、绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经和浆、成型熟化、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装而成的非即食粉丝饼。

面饼：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠、蔬菜汁（菠菜汁、胡萝卜汁、芹菜汁、甘蓝汁中的一种或几种）、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、菠菜粉、香菇粉、鸡全蛋粉中的一种或几种，经和浆、成型熟化、冷冻、解冻、烘干或晾晒、包装而成的非即食面饼。

汤料包（液态复合调味料）：水、螺蛳、猪骨、鸡骨、食用盐、冰糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、香辛料、食用猪油、食用鸡油（含二丁基羟基甲苯、丁基羟基茴香醚）、呈味核苷酸二钠、脱氢乙酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠。

配菜包 I（酱腌菜）：酸笋（竹笋、水、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠）、食用盐、辣椒、谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠；酸豆角（豆角、食醋、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠）、萝卜干（萝卜、食用盐、柠檬酸）、木耳、食用植物油、谷氨酸钠、辣椒、呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

腐竹花生包（膨化食品）：腐竹（黄豆、水、低亚硫酸钠）、花生仁、食用植物油、特丁基对苯二酚。

辣椒油包 I：食用植物油、辣椒、葱、大蒜、香辛料。

鸭血粉丝汤包（液态复合调味料）：饮用水、精炼植物油、鸭肉提取物、鸡肉提取物、食用盐、白砂糖、香辛料、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精、山梨酸钾）。

鸭血粉丝汤香辣油包：精炼大豆油（含特丁基对苯二酚）、辣椒、葱、姜、香辛料、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂）。

脱水蔬菜包：脱水香葱、脱水香菜、枸杞子、脱水青梗菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水红辣椒、脱水菠菜中的一种或几种。

酸醋包：水、冰乙酸、蒜仁、辣椒、食用盐、冰糖。

酸笋包（酱腌菜）：酸笋（竹笋、水、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠）、食用盐、辣椒、谷氨酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

配菜包（酱腌菜）II：酸豆角（豆角、食醋、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠）、萝卜干（萝卜、食用盐、柠檬酸）、木耳、大豆油（转基因大豆）、棕榈油、谷氨酸钠、辣椒、山梨酸钾、脱氢乙酸钠。

腐竹包（膨化食品）：腐竹（黄豆、水、低亚硫酸钠）、大豆油（转基因大豆）、棕榈油、特丁基对苯二酚。

花生包（熟制坚果籽类）：花生仁、大豆油（转基因大豆）、棕榈油、特丁基对苯二酚。

辣椒油包II：大豆油（转基因大豆）、棕榈油、辣椒、葱、大蒜、香辛料。

香辣酱包（螺丝味）：螺蛳肉、竹笋、大豆油（转基因大豆）、棕榈油、食用盐、谷氨酸钠、鸡精调味料、蒜、姜、葱、豆瓣酱、腐乳、辣椒、紫苏、香辛料、脱氢乙酸钠、葡萄糖- δ -内酯、乳酸链球菌素、三聚磷酸钠。

鲜蔬芙蓉汤包：鸡蛋、菠菜、麦芽糊精、裙带菜、胡萝卜、香菇、食用盐、鸡粉调味料、淀粉、味精、食品添加剂（明胶、5'-呈味核苷酸二钠）、香辛料。

卤蛋包：鲜鸡蛋、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、黄酒、香辛料、味精、食品添加剂（食用香精香料、5'-呈味核苷酸二钠）。

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，制订本企业标准，作为组织生产、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。