



412688S-2021



柘城县尤口食品有限公司企业标准

Q/ZYSP 0002S-2021

方便粉丝、方便米线、方便面 (方便面米制品)

2021-11-09 发布

2021-11-09 实施

柘城县尤口食品有限公司 发布

前 言

本标准由柘城县尤口食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李清华。

H N
Q B

方便粉丝、方便米线、方便面（方便面米制品）

1 范围

本标准规定了方便粉丝、方便米线、方便面（方便面米制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝或米线或外购面饼为原料，搭配外购调料包【调味粉包、调味酱包、脱水菜包、醋包、辣椒油包、花生包（熟）、黄豆包（熟）、酱腌菜包、花甲调味包、蛋白素肉包中的几种】，经过组合包装而成的方便粉丝、方便米线、方便面（方便面米制品）。

粉丝是以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐、添加或不添加碳酸钠，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒（或烘干）、包装加工制成。

米线是以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒（或烘干）、包装加工制成。

外购面饼配料为：小麦粉、生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、含或不含（谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、六偏磷酸钠、姜黄、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、栀子黄中的几种）

外购调味粉包配料为：食用盐、白砂糖、麦芽糊精、辣椒粉、植脂末、二氧化硅、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、谷氨酸钠（味精）、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香菇粉、食品用香精（肉味香精、菌汤香精、花甲味香精）中的几种，包含两种或两种以上调味料。

外购调味酱包配料为：生活饮用水、香菇、鲜姜、鲜蒜、辣椒粉、芝麻、豆瓣酱、精炼大豆油、芝麻油、精炼棕榈油、精炼牛油、精炼鸡油、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、葱、姜、蒜、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄、蚝油、料酒、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精（牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精、花甲味香精、螺蛳肉香精）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，包含两种或两种以上调味料。

外购脱水菜包配料为：以脱水豆丁、脱水红萝卜、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加炒黄豆、炒芝麻中的一种或两种。

外购醋包配料为：酿造食醋。

外购辣椒油包配料为：精炼大豆油、辣椒、含或者不含（辣椒油树脂、辣椒香精）。

外购花生包（熟）配料为：以花生为主要原料，含或者不含【食用盐、大豆油、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、辣椒、花椒、麻椒中的一种或几种】。

外购黄豆包（熟）配料为：以黄豆为主要原料，含或者不含（大豆油、食用盐）。

外购酱腌菜包配料为：酸菜（芥菜）或腌渍萝卜或榨菜。

外购花甲调味包（熟制水产品）配料为：以花蛤为主要原料，辅以大豆油、白砂糖、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、调味料酒、味精、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠中的几种。

外购蛋白素肉包配料为：以大豆蛋白、大豆分离蛋白为主要原料，添加或不添加谷朊粉、玉米淀粉、食用盐中的几种。

根据产品原料和调料包不同，产品可做如下分类：酸辣方便粉丝/米线/面、麻辣方便粉丝/米线/面、菌汤方便粉丝/米线/面、螺蛳方便粉丝/米线、花甲方便粉丝/米线、重庆风味小面。

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 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.5 绿豆淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 外购面饼应符合 LS/T 3211 和 GB 17400 的规定。

2.1.10 外购调味粉包、外购调味酱包、外购脱水菜包、外购辣椒油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.11 外购醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.12 外购花生包（熟）、外购黄豆包（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.14 外购花甲调味包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.15 外购蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 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
	粉丝、米线	面饼	调料包	
性状	条状或丝状	条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品,置于一洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,然后按食用方法煮熟后,闻其气味,用温开水漱口,然后品其滋味,沸水浸泡 3~5min 观察其复水性
色泽	具有产品应有的色泽			
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味、无异味			
杂质	无正常视力可见外来杂质			
复水性	粉丝、米线和面饼经沸水浸泡 3~5min 基本恢复脱水前状态			

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
^a 水分, g/100g ≤	14.0	GB 5009.3
^a 复水时间, min ≤	6	LS/T 3211 中 5.7
栀子黄, g/kg ≤	0.3 (仅适用于添加栀子黄的面饼)	GB 5009.149
^b 总酸 (以乙酸计), g/100mL ≥	3.5	GB 12456
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0 (仅适用于调味酱包、辣椒油包)	3 【仅适用于花生包 (熟)、黄豆包 (熟)】 GB 5009.229
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg ≤	1.0 (仅适用于含山梨酸钾的调味酱包)	GB 5009.28
总磷酸盐 (以 PO_4^{3-} 计), g/kg ≤	5.0 (仅适用于含磷酸盐的面饼)	GB 5009.256
^d 亚硝酸盐 (以 NaNO_2 计), mg/kg ≤	20	GB 5009.33
^e 甲基汞 (以 Hg 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.17
^e 铬 (以 Cr 计), mg/kg ≤	2.0	GB 5009.123
^f *铅 (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.40	GB 5009.12
^f 总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
^f 黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g/kg}$ ≤	5.0	GB 5009.22

注 1: a 仅适用于粉丝、米线、面饼;

注 2: b 仅适用于醋包;

注 3: c 仅适用于调味酱包、辣椒油包、花生包 (熟)、黄豆包 (熟);

注 4: d 仅适用于酱腌菜包;

注 5: e 仅适用于花甲调味包;

注 6: f 适用于将粉丝或米线、面饼与调料包充分混合后进行检测;

注 7: 若调味酱包中含发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱), 不检测酸价;

注 8: 甲基汞可先测定总汞, 当总汞水平不超过甲基汞限量值时, 不必测定甲基汞; 否则, 需再测定甲基汞;

注 9: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 ^d , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^d , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3中的平板计数法
沙门氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^d , CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10中的第二法
副溶血性弧菌 ^b , MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7

注1: ^a样品的采样及处理按GB 4789.1执行;

注2: ^b仅适用于花甲调味包;

注3: ^d适用于粉丝、米线或面饼和调料包充分混合后进行检测;

注4: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

粉丝、米线和外购面饼、料包的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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于粉丝、米粉、面饼)、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

本标准适用于以粉丝或米线或外购面饼为原料，搭配外购调料包【调味粉包、调味酱包、脱水菜包、醋包、辣椒油包、花生包（熟）、黄豆包（熟）、酱腌菜包、花甲调味包、蛋白素肉包中的几种】，经过组合包装而成的方便粉丝、方便米线、方便面（方便面米制品）。

粉丝是以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐、添加或不添加碳酸钠，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒（或烘干）、包装加工制成。

米线是以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、成型、冷却、冷冻、解冻清洗、晾晒（或烘干）、包装加工制成。

外购面饼配料为：小麦粉、生活饮用水、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、含或不含（谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、六偏磷酸钠、姜黄、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、栀子黄中的几种）

外购调味粉包配料为：食用盐、白砂糖、麦芽糊精、辣椒粉、植脂末、二氧化硅、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、谷氨酸钠（味精）、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、瓜尔胶、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、香菇粉、食品用香精（肉味香精、菌汤香精、花甲味香精）中的几种，包含两种或两种以上调味料。

外购调味酱包配料为：生活饮用水、香菇、鲜姜、鲜蒜、辣椒粉、芝麻、豆瓣酱、精炼大豆油、芝麻油、精炼棕榈油、精炼牛油、精炼鸡油、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶（香叶）、砂仁】、葱、姜、蒜、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、排骨粉调味料、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄、蚝油、料酒、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精（牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精、花甲味香精、螺蛳肉香精）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，包含两种或两种以上调味料。

外购脱水菜包配料为：以脱水豆丁、脱水红萝卜、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加炒黄豆、炒芝麻中的一种或两种。

外购醋包配料为：酿造食醋。

外购辣椒油包配料为：精炼大豆油、辣椒、含或者不含（辣椒油树脂、辣椒香精）。

外购花生包（熟）配料为：以花生为主要原料，含或者不含【食用盐、大豆油、白砂糖、谷氨酸钠

（味精）、辣椒、花椒、麻椒中的一种或几种】。

外购黄豆包（熟）配料为：以黄豆为主要原料，含或者不含（大豆油、食用盐）。

外购酱腌菜包配料为：酸菜（芥菜）或腌渍萝卜或榨菜。

外购花甲调味包（熟制水产品）配料为：以花蛤为主要原料，辅以大豆油、白砂糖、食用盐、辣椒、花椒、麻椒、调味料酒、味精、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠中的几种。

外购蛋白素肉包配料为：以大豆蛋白、大豆分离蛋白为主要原料，添加或不添加谷朊粉、玉米淀粉、食用盐中的几种。

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》制订本企业标准，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。

柘城县尤口食品有限公司