



410511S-2021



河南羊羊羊食品有限公司企业标准

Q/HYYY 0002S-2021

方便面类制品

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

河南羊羊羊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南羊羊羊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱磊、吕晓鹏、谷小伟、王晶晶。

H N
Q B

方便面类制品

1 范围

本标准规定了方便面类制品的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、醋酸酯淀粉、谷朊粉、三聚磷酸钠、乳酸钠中的一种或几种，经加水和面、醒面、成形、切条、蒸煮、喷淋、包装、杀菌而成的方便湿面包。添加外购配料包（海苔包、笋丝木耳包、酸笋包、什锦酱菜包、辣油包、酱油包、醋料包、盐糖包、芝麻包、火锅底料中的一种或多种）组合包装而成的方便面类制品。

海苔包：由紫菜烤熟后，经风干制成。

笋丝木耳包（酱腌菜）：以竹笋为主料，加入木耳、水、食用盐、酱油、味精、蚝油、食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、焦亚硫酸钠）加工而成。

酸笋包（酱腌菜）：酸笋（竹笋、饮用水）、食用盐、食用植物油、山梨糖醇、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠。

什锦酱菜包（酱腌菜）：酸豆角（豆角、饮用水）、木耳、萝卜干、饮用水、泡椒（小米椒、冰醋酸、焦亚硫酸钠）、食用盐、食用植物油、山梨酸钾、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠。

辣油包：植物油、辣椒、香辛料、食用香精。

酱油包：水、非转基因黄豆、小麦、食用盐。

醋料包：配制食醋、辣椒、蒜。

盐糖包（复合调味料）：以食用盐和糖混合包装而成。

芝麻包：熟制芝麻。

火锅底料（火锅底料）：食用牛油、辣椒、豆瓣酱（红辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、植物油、香辛料、山梨酸钾）、食用盐、鸡精调味料、味精、姜、白砂糖、食用香精、大蒜、豆豉、花椒、酵母提取物、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.4 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 笋丝木耳包、什锦酱菜包、酸笋包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.7 盐糖包、辣油包、醋料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 火锅底料应符合 DBS 50/022 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 酱油包应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 海苔包应符合 GB 23596 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
	方便湿面包	调料包	
色泽	具有该品种固有的色泽，色泽均匀	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，置于洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
性状	光滑整齐、不黏连，粗细均匀，无变形	具有产品应有的性状	
滋味与气味	具有该品种固有的滋味和气味，无酸味，馊味，霉味，及其他异味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见的杂质和异物	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
水分/(g/100g)（仅适用于方便湿面包）	≤ 70	GB 5009.3
食用盐/(g/100g)（仅适用于添加食用盐的方便湿面包）	≤ 2.5	GB 5009.44
酸度(以湿基计)/(° T)（仅适用于方便湿面包）	≤ 2.0	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.11
酸价（以脂肪计）(KOH)/(mg/g)（适用于芝麻包、辣油包）	≤ 3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)(适用于芝麻包、火锅底料、辣油包)	≤ 0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计）/(g/kg)（适用于什锦酱菜包、笋丝木耳包）	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计）/(g/kg)（适用于笋丝木耳包）	≤ 1.0	GB 5009.121
二氧化硫残留量/(g/kg)（适用于笋丝木耳包、什锦酱菜包）	≤ 0.1	GB 5009.34

亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计）/（mg/kg）（适用于笋丝木耳包、什锦酱菜包、酸笋包）	≤	20	GB 5009.33
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 其中铅、总砷适用于方便湿面包和调料包混合后进行检验。 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	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	100	1000	GB 4789.10 第二法
a 样品的采用及处理按 GB 4789.1 的规定执行。 微生物限量适用于方便湿面包和调料包的混合检验。					

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

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分（仅适用于方便湿面包）、食用盐（仅适用于添加食用盐的方便湿面包）、净含量及允许短缺量、菌落总数（适用于方便湿面包和调料包的混合检验）、大肠菌群（适用于方便湿面包和调料包的混合检验）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、醋酸酯淀粉、谷朊粉、三聚磷酸钠、乳酸钠中的一种或几种，经加水和面、醒面、成形、切条、蒸煮、喷淋、包装、杀菌而成的方便湿面包。添加外购配料包（海苔包、笋丝木耳包、酸笋包、什锦酱菜包、辣油包、酱油包、醋料包、盐糖包、芝麻包、火锅底料中的一种或多种）组合包装而成的方便面类制品。

海苔包：由紫菜烤熟后，经风干制成。

笋丝木耳包（酱腌菜）：以竹笋为主料，加入木耳、水、食用盐、酱油、味精、蚝油、食品添加剂（柠檬酸、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、焦亚硫酸钠）加工而成。

酸笋包（酱腌菜）：酸笋（竹笋、饮用水）、食用盐、食用植物油、山梨糖醇、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠。

什锦酱菜包（酱腌菜）：酸豆角（豆角、饮用水）、木耳、萝卜干、饮用水、泡椒（小米椒、冰醋酸、焦亚硫酸钠）、食用盐、食用植物油、山梨酸钾、柠檬酸、D-异抗坏血酸钠。

辣油包：植物油、辣椒、香辛料、食用香精。

酱油包：水、非转基因黄豆、小麦、食用盐。

醋料包：配制食醋、辣椒、蒜。

盐糖包（复合调味料）：以食用盐和糖混合包装而成。

芝麻包：熟制芝麻。

火锅底料（火锅底料）：食用牛油、辣椒、豆瓣酱（红辣椒、蚕豆、食用盐、小麦粉、植物油、香辛料、山梨酸钾）、食用盐、鸡精调味料、味精、姜、白砂糖、食用香精、大蒜、豆豉、花椒、酵母提取物、香辛料、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依据。

本标准中方便湿面包在 GB 2760 中的类别为 06.07。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南羊食品有限公司