



410553S-2021



河南小香厨农业科技有限公司企业标准

Q/HXN 0003S-2021

方便面(面皮、面条、面丝)

2021-03-04 发布

2021-03-04 实施

河南小香厨农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南小香厨农业科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：陈晓月、张新忠。

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）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制方便面（面皮、面条、面丝）为主要原料，搭配自制配料包（调味酱包、菜包、调味粉包、醋包、调味醋包、辣椒油包中的几种）、搭配或不搭配外购花生包、豌豆包中的一种或两种，经封口、包装而成的方便面（面皮、面条、面丝）。

自制面皮（面条、面丝）：以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、大麦粉、豌豆粉、红豆粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、大豆油中的一种或几种，加入生活饮用水调粉和面、挤压熟化、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、成型、烘干、包装加工而成。

自制调味酱包：以植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、洋葱、大葱、大蒜、生姜、芝麻酱、花生酱、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酿造酱油、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种，经粉碎】、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）中的多种为原料，经前处理、配料、加工、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

自制菜包：以脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水番茄片、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水虾皮、炒芝麻中的一种或几种经配料、混合或不混合、包装而成的产品；

自制调味粉包：以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料【辣椒、花椒、八角、肉桂、胡椒、小茴香中的一种或几种，经粉碎】、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、柠檬酸、鸡精调味料、脱水青葱、酵母抽提物、白砂糖、麦芽糊精、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）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

自制醋包：以酿造食醋为原料，经预处理、包装而成的产品；

自制调味醋包：以酿造食醋、冰乙酸中的一种或全部为原料，添加食用盐、味精，添加酿造酱油、白砂糖、蚝油、纯净水、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种，经粉碎】、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、过滤或不过滤、包装而成的产品；

自制调味汁包：以蚝油、酿造酱油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、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）、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

辣椒油包：以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、芝麻、辣椒、大葱、生姜、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种，经粉碎】、食品添加剂（维生素 E、辣椒红中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、炸制、冷却、过滤或不过滤、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

外购花生包（熟制）[花生、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉]或[炒制花生米]；

外购豌豆包（熟制）[豌豆、花生豆、大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒粉、洋葱粉、香辛料、烤牛肉香料]。

根据原料不同可分为以下几类：原味方便面（面皮、面条、面丝）、酸辣味方便面（面皮、面条、面丝）、原汁牛肉味方便面（面皮、面条、面丝）、香辣牛肉味方便面（面皮、面条、面丝）、川香麻辣味方便面（面皮、面条、面丝）、麻辣牛肉味方便面（面皮、面条、面丝）、老坛酸菜味方便面（面皮、面条、面丝）、红烧牛肉味方便面（面皮、面条、面丝）、香菇炖鸡味方便面（面皮、面条、面丝）、麻酱味方便面（面皮、面条、面丝）、红油面皮、钵钵鸡拌面、陕西油泼面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

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

2.1.4 木薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.9 花生包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.12 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。

2.1.13 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。

2.1.14 香辛料【辣椒、花椒、八角、肉桂、胡椒、小茴香、香叶（月桂叶）】、桂皮应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.15 洋葱、大葱、大蒜、生姜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、

GB 2763 的规定。

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

2.1.17 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

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

2.1.19 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。

2.1.20 谷氨酸钠应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。

2.1.22 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.23 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。

2.1.24 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。

2.1.25 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。

2.1.27 食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油）应符合 GB 10146 的规定。

2.1.28 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.29 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。

2.1.30 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

2.1.31 辣椒酱应符合 NY/T 1070 和 GB 31644 的规定。

2.1.32 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

2.1.33 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

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

2.1.35 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。

2.1.36 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.37 纯净水应符合 GB 19298 的规定。

2.1.38 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。

2.1.39 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。

2.1.40 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.41 脱水青葱应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.42 脱水卷心菜应符合 NY/T 3269 的规定。

2.1.43 脱水菠菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.44 脱水香菜应符合 NY/T 960 的规定。

2.1.45 脱水洋葱应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.46 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。

2.1.47 脱水辣椒片应符合 NY/T 1393 的规定。

- 2.1.48 脱水番茄片应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.49 脱水裙带菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.50 脱水紫菜应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.51 脱水海带应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.52 脱水虾皮应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.53 炒芝麻应符合 GB 19300 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
色泽	面皮、面条、面丝和配料包具有各自应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质
性状	面皮、面条、面丝和配料包具有各自应有的性状	
滋、气味	面皮、面条、面丝和配料包具有各自特有的滋、气味，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	辣椒 油包	豌 豆 包	调味 粉包	调味 酱包	菜包	醋 包	调 味 醋 包	调 味 汁 包	花 生 包	
水分, g/100g ≤	14.0	—	—	12.0	—	12.0	—	—	—	—	GB 5009.3
复水性, % ≥	200	—	—	—	—	—	—	—	—	—	QB/T 2652
山梨酸钾（以山梨酸计）， g/kg（仅适用于添加该食 品添加剂的调味醋包、调 味汁包） ≤	—	—	—	—	—	—	—	0.5	0. 5	—	GB 5009.28
总酸（以乙酸计），g/100mL ≥	—	—	—	—	—	—	3. 5	0.1	—	—	GB/T 12456
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g ≤	5.0	—	—	50.0	7.0	—	—	—	25	—	GB 5009.44

酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g ≤	-	5.0	3	-	5.0	-	-	-	-	3	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g ≤	-	0.25	0.5	-	0.25	-	-	-	-	0.5	GB 5009.227
镉（以Cd计），mg/kg ≤	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.5	GB 5009.15
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 1:*铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。											
注 2:总砷、铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于面皮、面条、面丝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 ^b ,CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ,CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3平板计数法
沙门氏菌 ^b ,/25g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ,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。					
^b 适用于面皮、面条、面丝和配料包的混合检验。					

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包中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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分【适用于面皮、面条、面丝、调味粉包、菜包】、菌

落总数（适用于面皮、面条、面丝和配料包的混合检验）、大肠菌群（适用于面皮、面条、面丝和配料包的混合检验）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

方便面（面皮、面条、面丝）是以自制方便面（面皮、面条、面丝）为主要原料，搭配自制配料包（调味酱包、菜包、调味粉包、醋包、调味醋包、辣椒油包中的几种）、搭配或不搭配外购花生包、豌豆包中的一种或两种，经封口、包装而成的方便面（面皮、面条、面丝）。

自制面皮（面条、面丝）：以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、大麦粉、豌豆粉、红豆粉、食用玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、大豆油中的一种或几种，加入生活饮用水调粉和面、挤压熟化、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、成型、烘干、包装加工而成。

自制调味酱包：以植物油（棕榈油、大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油中的一种或几种）、洋葱、大葱、大蒜、生姜、芝麻酱、花生酱、甜面酱、辣椒酱、食用盐、味精、酿造酱油、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种，经粉碎】、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）中的多种为原料，经前处理、配料、加工、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

自制菜包：以脱水青葱、脱水卷心菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水洋葱、脱水胡萝卜、脱水辣椒片中的一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水番茄片、脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水虾皮、炒芝麻中的一种或几种经配料、混合或不混合、包装而成的产品；

自制调味粉包：以食用盐、味精（谷氨酸钠）、香辛料[辣椒、花椒、八角、肉桂、胡椒、小茴香中的一种或几种，经粉碎]、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠、柠檬酸、鸡精调味料、脱水青葱、酵母抽提物、白砂糖、麦芽糊精、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）中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

自制醋包：以酿造食醋为原料，经预处理、包装而成的产品；

自制调味醋包：以酿造食醋、冰乙酸中的一种或全部为原料，添加食用盐、味精，添加酿造酱油、白砂糖、蚝油、纯净水、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种，经粉碎】、山梨酸钾中的几种，经配料、混合、过滤或不过滤、包装而成的产品；

自制调味汁包：以蚝油、酿造酱油、生活饮用水、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、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）、山梨酸钾中的几种为原料，经配料、混合、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

辣椒油包：以植物油（大豆油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、芝麻、辣椒、大葱、

生姜、香辛料【花椒、八角、桂皮、小茴香、香叶（月桂叶）中的一种或几种，经粉碎】、食品添加剂（维生素 E、辣椒红中的一种或几种）中的几种为原料，经配料、炸制、冷却、过滤或不过滤、包装而成的包含两种或两种以上调味料的产品；

外购花生包（熟制）[花生、白砂糖、大豆油、食用盐、辣椒粉、花椒粉、麻椒粉]或[炒制花生米]；

外购豌豆包（熟制）[豌豆、花生豆、大豆油、食用盐、白砂糖、辣椒粉、洋葱粉、香辛料、烤牛肉香料]。

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，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。

河南小香厨农业科技有限公司