



410561S-2021



美丽琪食品科技有限公司企业标准

Q/MLQ 0001S-2021

方便面/粉丝/米线

2021-03-08 发布

2021-03-08 实施

美丽琪食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由美丽琪食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨晓静。

H N
Q B

方便面/粉丝/米线

1 范围

本标准规定了方便面/粉丝/米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面饼或粉丝或米线为原料，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、脱水菜包、调味醋包、调味油包、辣椒油包、豉油包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、花甲包、螺蛳包、蛋白素肉包、牛肚包中的几种），经过组合包装而成的方便面/粉丝/米线。

面饼是以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种），添加或不添加大豆油、食用盐、大米粉、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、瓜尔胶、黄原胶、栀子黄中的几种，经配料、加水和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

粉丝是以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中一种或几种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

米线是以大米粉为原料，添加玉米淀粉、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，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

外购调味粉包（固态复合调味料）配料为食用盐、白砂糖、味精、鸡精、麦芽糊精、二氧化硅、香辛料、食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉、谷氨酸钠、焦糖色、辣椒红、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、海鲜粉调味料、香菇粉、虾仁粉、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、熟芝麻、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、菌味香精、辣味香精、花甲味香精、酸辣味香精、川香麻辣烫味香精、老坛酸菜味香精、香菇炖鸡味香精）中的几种，包含两种或两种以上调味料。

外购调味酱包（半固态复合调味料）配料为食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、精炼棕榈油、鸭血、驴肉、牛肉、猪肉、鸡肉、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、香辛料、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、香菇、酿造酱油、酿造食醋、花生、芝麻、小麦粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、香菇粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、料酒、黄酒、白酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鸡精、味精、酵母抽提物、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、水）、椒麻调味料（鸡骨、水、食用盐、玉米淀粉、酿造酱油、花椒提取物、黄原胶）、生活饮用水、辣椒油树脂（食用天然香料）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、食用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、菌味香精、辣味香精、花甲味香精、酸辣味香精、川香麻辣烫味香精、老坛酸菜味香精、香

菇炖鸡味香精、海鲜味香精、菌香味香精、花甲味香精、牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的几种，包含两种及两种以上调味料。

外购脱水菜包配料为脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菜、脱水辣椒、脱水万年青中的一种或几种为原料，添加或不添加脱水木耳、脱水香菇、脱水紫菜、脱水豆丁、脱水枸杞、脱水裙带菜、虾皮、脱水玉米粒、冻干玉米粒、熟芝麻、熟花生仁、熟黄豆、豆丝中的一种或几种。

外购调味醋包（液态复合调味料）配料为酿造食醋，添加酿造酱油、味精、食用盐、水、山梨酸钾中的一种或几种，含两种或两种以上调味料。

外购调味油包（液态调味料）配料为食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油）中的一种或几种，添加食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、精炼棕榈油、香辛料、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、芝麻仁、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒红、辣椒油树脂（食用天然香料）、辣味香精中的几种。

外购辣椒油包（液态调味料）配料为大豆油、辣椒，添加牛油、羊油、芝麻仁、香辛料、辣椒红、辣椒油树脂（食用天然香料）、辣味香精中的几种。

外购豉油包（液态复合调味料）配料为生活饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾、白砂糖中的几种，包含两种及两种以上调味料。

外购花生包（油炸坚果及籽类）配料为花生，添加大豆油，添加或不添加食用盐、香辛料、白砂糖、味精或谷氨酸钠、香辛料、辣椒红中的一种或几种。

外购黄豆包配料为黄豆，添加或不添加食用盐、大豆油。

外购酱腌菜包配料为酸菜（芥菜）或腌渍萝卜或榨菜或酸豆角。

外购花甲包（熟制水产品）配料为花蛤，添加大豆油、白砂糖、食用盐、香辛料、料酒、味精、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠中的几种。

外购螺蛳包（可直接食用的熟制水产品）配料为螺蛳，添加植物油、香辛料、芝麻、酿造酱油、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、料酒、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂（食用天然香料）、鸡肉膏、牛肉膏、食品用香精、山梨酸钾中的几种。

外购蛋白素肉包配料为大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种，添加或不添加谷朊粉、玉米淀粉、食用盐中的一种或几种。

外购牛肚包（熟肉制品）配料为牛肚，添加菜籽油、大豆油、香辛料、芝麻、酿造酱油、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、料酒、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂（食用天然香料）、鸡肉膏、牛肉膏、食品用香精、山梨酸钾中的几种。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：（烩面味、牛肉味、麻辣味、麻椒味、五香味、酸汤味、番茄味、重庆小面风味、香菇炖鸡味、香辣味、川香麻辣烫味、红烧牛肉味、老坛酸菜味、超辣鸡肉味、菌汤味、螺蛳味、花甲味）方便面/粉丝/米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

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

2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.11 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.13 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.16 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

2.1.17 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。

2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。

2.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.21 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.22 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.23 外购调味粉包、外购调味酱包、外购调味醋包、外购调味油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.24 外购脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.25 外购辣椒油包、外购豉油包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.26 外购花生包、外购黄豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.27 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.28 外购花甲包、外购螺蛳包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.29 外购蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.30 外购牛肚包应符合 GB 2726 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	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、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
水分，%	≤ 14.0（仅适用于面饼、粉丝、米线）	GB 5009.3
栀子黄，g/kg	≤ 0.3（仅适用于添加栀子黄的面饼）	GB 5009.149
总磷酸盐（以磷酸根 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0（仅适用于添加磷酸盐的面饼）	GB 5009.256
^a 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 5.0（仅适用于调味酱包、调味油包、豉油包、辣椒油包、花甲包、螺蛳包、牛肚包）	GB 5009.229
	≤ 3（仅适用于花生包、黄豆包）	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.25（仅适用于调味酱包、调味油包、豉油包、辣椒油包、花生包、黄豆包、花甲包、螺蛳包、牛肚包）	GB 5009.227
亚硝酸盐（以 NaNO_2 计），mg/kg	≤ 20（仅适用于酱腌菜包）	GB 5009.33
^c 甲基汞（以 Hg 计），mg/kg	≤ 0.5（仅适用于花甲包、螺蛳包）	GB 5009.17
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 2.0（仅适用于花甲包、螺蛳包）	GB 5009.123
^d *铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^d 总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^d 黄曲霉毒素 B_1 ， $\mu\text{g/kg}$	≤ 5.0	GB 5009.22
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤ 1.0（仅适用于添加该种添加剂的外购调味酱包、调味醋包、豉油包、螺蛳包）	GB 5009.28
	≤ 0.075（仅适用于添加该种添加剂的外购牛肚包）	GB 5009.28

苯甲酸钠（以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0（仅适用于添加该种添加剂的外购调味酱包）	GB 5009.28
双乙酸钠，g/kg	≤	1.0（仅适用于添加该种添加剂的外购螺蛳包、牛肚包）	GB 5009.277
脱氢乙酸钠（以脱氢乙酸计），g/kg	≤	0.5（仅适用于添加该种添加剂的外购牛肚包）	GB 5009.121
注：a 不适用于含发酵型配料（豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、腐乳）和酸性配料（冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸）的调味酱包； b 同一功能的食品添加剂（防腐剂、相同色泽着色剂）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； c 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； d 适用于将面饼、粉丝或米线与调料包充分混合后进行检测； *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

将面饼、粉丝或米线和调料包充分混合后，其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 中平板计数法
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
^b 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
^c 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^c 大肠埃希氏菌 0157:H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：b 仅适用于花甲包、螺丝包；c 仅适用于牛肚包。 注 3：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 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

食品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，外购调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、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于面饼、粉丝、米粉）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以面饼或粉丝或米线为原料，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、脱水菜包、调味醋包、调味油包、辣椒油包、豉油包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、花甲包、螺蛳包、蛋白素肉包、牛肚包中的几种），经过组合包装而成的方便面/粉丝/米线。

面饼是以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种），添加或不添加大豆油、食用盐、大米粉、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、瓜尔胶、黄原胶、栀子黄中的几种，经配料、加水和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

粉丝是以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中一种或几种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

米线是以大米粉为原料，添加玉米淀粉、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，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

外购调味粉包（固态复合调味料）配料为食用盐、白砂糖、味精、鸡精、麦芽糊精、二氧化硅、香辛料、食用马铃薯淀粉或食用玉米淀粉、谷氨酸钠、焦糖色、辣椒红、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、海鲜粉调味料、香菇粉、虾仁粉、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、熟芝麻、食品用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、菌味香精、辣味香精、花甲味香精、酸辣味香精、川香麻辣烫味香精、老坛酸菜味香精、香菇炖鸡味香精）中的几种，包含两种或两种以上调味料。

外购调味酱包（半固态复合调味料）配料为食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种）、食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、精炼棕榈油、鸭血、驴肉、牛肉、猪肉、鸡肉、香菇酱、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、腐乳、香辛料、陈皮、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、香菇、酿造酱油、酿造食醋、花生、芝麻、小麦粉、玉米淀粉或马铃薯淀粉、香菇粉、白砂糖、食用盐、食用葡萄糖、麦芽糊精、蚝油、料酒、黄酒、白酒、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、鸡精、味精、酵母抽提物、鸡骨提取物（鸡骨、食用盐、水）、椒麻调味料（鸡骨、水、食用盐、玉米淀粉、酿造酱油、花椒提取物、黄原胶）、生活饮用水、辣椒油树脂（食用天然香料）、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、谷氨酸钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、辣椒红、食用香精（肉味香精、咸味香精、鲜味香精、菌味香精、辣味香精、花甲味香精、酸辣味香精、川香麻辣烫味香精、老坛酸菜味香精、香菇炖鸡味香精、海鲜味香精、菌香味香精、花甲味香精、牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏中的一种或几种）、乙基麦芽酚中的几种，包含两种及两种以上调味料。

外购脱水菜包配料为脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菜、脱

水辣椒、脱水万年青中的一种或几种为原料，添加或不添加脱水木耳、脱水香菇、脱水紫菜、脱水豆丁、脱水枸杞、脱水裙带菜、虾皮、脱水玉米粒、冻干玉米粒、熟芝麻、熟花生仁、熟黄豆、豆丝中的一种或几种。

外购调味醋包（液态复合调味料）配料为酿造食醋，添加酿造酱油、味精、食用盐、水、山梨酸钾中的一种或几种，含两种或两种以上调味料。

外购调味油包（液态调味料）配料为食用植物油（大豆油、菜籽油、花生油、芝麻油）中的一种或几种，添加食用动物油脂（牛油、猪油、鸡油、羊油中的一种或几种）、精炼棕榈油、香辛料、姜、葱、蒜、洋葱、辣椒、芝麻仁、花椒油、藤椒油、辣椒油、辣椒红、辣椒油树脂（食用天然香料）、辣味香精中的几种。

外购辣椒油包（液态调味料）配料为大豆油、辣椒，添加牛油、羊油、芝麻仁、香辛料、辣椒红、辣椒油树脂（食用天然香料）、辣味香精中的几种。

外购豉油包（液态复合调味料）配料为生活饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、蚝油、食用盐、谷氨酸钠、山梨酸钾、白砂糖中的几种，包含两种及两种以上调味料。

外购花生包（油炸坚果及籽类）配料为花生，添加大豆油，添加或不添加食用盐、香辛料、白砂糖、味精或谷氨酸钠、香辛料、辣椒红中的一种或几种。

外购黄豆包配料为黄豆，添加或不添加食用盐、大豆油。

外购酱腌菜包配料为酸菜（芥菜）或腌渍萝卜或榨菜或酸豆角。

外购花甲包（熟制水产品）配料为花蛤，添加大豆油、白砂糖、食用盐、香辛料、料酒、味精、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠中的几种。

外购螺蛳包（可直接食用的熟制水产品）配料为螺蛳，添加植物油、香辛料、芝麻、酿造酱油、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、料酒、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂（食用天然香料）、鸡肉膏、牛肉膏、食品用香精、山梨酸钾中的几种。

外购蛋白素肉包配料为大豆蛋白、大豆分离蛋白、大豆组织蛋白中的一种或几种，添加或不添加谷朊粉、玉米淀粉、食用盐中的一种或几种。

外购牛肚包（熟肉制品）配料为牛肚，添加菜籽油、大豆油、香辛料、芝麻、酿造酱油、食用盐、白砂糖、鸡精调味料、味精、料酒、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、脱氢乙酸钠、乙基麦芽酚、柠檬酸、柠檬酸钠、D-异抗坏血酸钠、辣椒油树脂（食用天然香料）、鸡肉膏、牛肉膏、食品用香精、山梨酸钾中的几种。

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。