



410891S-2021



河南省南街村（集团）有限公司企业标准

Q/HNJ 0014S-2021

方便面制品

2021-04-30 发布

2021-04-30 实施

河南省南街村（集团）有限公司 发布

前 言

本标准的附录A、B为规范性文件。

本标准由河南省南街村（集团）有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李盘欣、王跃平、李丹阳、张世瑛、林乐。

本标准自发布实施日起替代Q/HNJ 0014S-2020（备案号：414854S-2020，2020-05-14发布实施）。

HN

QB

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加粳米粉、食用盐、红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、青稞粉、荞麦粉、玉米粉、燕麦粉、鸡全蛋粉、醋酸酯淀粉、面条改良剂(碳酸钠、碳酸钾、磷酸、瓜尔胶)中的一种或几种,经加水调粉、熟制成型、冷冻(却)或不冷冻(却)、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、干燥而成的面饼,再配以或不配以以下一种或几种调料包加工包装而成的方便面制品。

外购调味粉包:食用盐、味精(谷氨酸钠)、乳粉、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、蒜粉、姜粉、桂皮粉、白芷粉、山奈粉、小茴香粉、白砂糖、鸡粉调味料、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、焦糖色、二氧化硅、黄原胶、乙基麦芽酚、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、麻辣香精、藤椒精油、花椒精油中的几种为原料,含两种或两种以上调味料。

外购调味酱包:棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、鸡油、猪油、番茄酱、生活饮用水、酿造酱油、豆豉、豆瓣酱、辣椒酱、酿造食醋、芝麻、辣椒、花椒粉、胡椒粉、八角粉、香茅草粉、孜然粉、桂皮粉、酸汤调味料、酵母抽提物、糟辣椒、泡小米椒、牛肉、食用盐、味精(谷氨酸钠)、白砂糖、蚝油、蚝汁、甜面酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、藤椒调味油、花椒调味油、辣椒调味油、食用玉米淀粉、葱、姜、大蒜、洋葱、青泡椒、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、椒麻调味料、泡姜、泡酸菜、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乳酸、琥珀酸二钠、山梨酸钾、单,双甘油脂肪酸酯、红曲红、姜黄素、辣椒红、双乙酸钠、维生素E、柠檬酸、辣椒油树脂、泡椒味香精、鸡肉膏状香精、猪肉膏状香精、牛肉膏状香精中的几种为原料,含两种或两种以上调味料。

外购调味汁包:饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、蚝汁、酿造食醋、食用盐、味精、白砂糖、胡椒粉、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、山梨酸钾)、食品用香精中的几种为原料,含两种或两种以上调味料;

外购醋包:酿造食醋;

外购调味油包:以大豆油为原料,加入辣椒、花椒、八角、芝麻、食品用香精中几种,含两种或两种以上调味料;

外购菜包:以脱水青梗菜、脱水葱粒、脱水胡萝卜粒、脱水香菜中的一种或几种为原料,添加或不添加脱水裙带菜、脱水豆皮、熟白芝麻、脱水蛋粒、调味植物蛋白粒中的一种或几种为原料;

外购调味熟制水产品包:蛤仔、大豆油、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、辣椒、白酒、

谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、烧烤味香精；

外购卤蛋包：鸡蛋、食用盐、白砂糖、麦芽糖、酿造酱油、味精、辣椒、花椒、八角、姜粉；

外购熟制籽类包：花生、青豆、大豆油、辣椒、食用盐、花椒、八角、姜粉、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、白砂糖、食品用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚）；

外购复合芝麻酱包：芝麻酱、大豆油、花生酱、辣椒、花椒、八角。

产品根据所用原料的不同分为：酸汤味方便面制品、牛肉味方便面制品、麻辣味方便面制品、香辣味方便面制品、酸辣味方便面制品、花甲味方便面制品、椒麻味方便面制品、麻酱味方便面制品、火鸡味方便面制品。

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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、醋包、调味油包、菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.7 调味熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.8 复合芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.9 卤蛋包应符合 GB/T 23970 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 熟制籽类包应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 籼米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.16 面条改良剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.17 青稞粉、荞麦粉、玉米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 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	面块呈饼块状，外形整齐；调味料包具有本品应有的性状	取适量被测样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口后按照食用方法品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味，无异味，无异嗅	
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
	面饼	调味酱包	调味粉包	菜包	卤蛋包	调味水产品包	熟制籽类包	调味汁包	醋包	调味油包	芝麻酱包	
水分,%	≤ 14	-	15	10	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ -	35	60	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.44
碘呈色度(I ₀ D 值)	≥ 1.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	见附录A
复水时间,min	≤ 6	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	见附录B
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ -	5.0	-	-	-	-	3	-	-	5.0	5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ -	0.25	-	-	-	-	0.25	-	-	0.25	0.25	GB 5009.227
^a 天门冬酰苯丙氨酸甲酯, g/kg	≤ -	-	2.0	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.263
^a 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤ -	1.0	-	-	-	-	-	1.0	-	-	-	GB 5009.28
^a 姜黄素, g/kg	≤ -	0.1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	SN/T 4890
^b 3-氯-1, 2-丙二醇, mg/kg	≤ -	-	1.0	-	-	-	-	-	-	-	-	GB 5009.191
甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤ -	-	-	-	-	0.5	-	-	-	-	-	GB 5009.17
^a 双乙酸钠, g/kg	≤ -	2.5	-	-	-	-	-	2.5	-	-	-	GB 5009.277
^a 特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤ -	-	-	-	-	-	0.2	-	-	-	-	GB 5009.32
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0										GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5										GB 5009.11
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4										GB 5009.12

注： *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的调料包的产品检验。

b 仅适用于添加酸水解植物蛋白调味液的调料包的产品检验。

铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于面饼与调料包混合后进行检验, 不附调料包的产品仅对面饼进行检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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

有调料的面块和调料混合后进行检验，没有调料的仅对面块检测，微生物限量应符合表 3 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
^b 副溶血性弧菌, MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

b 仅适用于搭配调味水产品包的检验。

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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分（适用于面块、调味粉包、菜包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

碘呈色度

1.1 试剂

1.1.1 0.05mol/L碘-碘化钾溶液：按GB/T601规定的方法配制。

1.1.2 PH5.8磷酸二氢钾-磷酸氢二钾缓冲溶液：

- a) 称取13.60g磷酸二氢钾，溶于蒸馏水中，定容至1000mL；
- b) 称取16.42g磷酸氢二钾，溶于蒸馏水中，定容至1000mL；
- c) 吸取a液50mL、b液4.5mL，混合后用蒸馏水定容至100mL。

1.2 仪器

1.2.1 恒温振荡器：振幅12min，振荡频率140r/min。

1.2.2 电动离心机。

1.2.3 分光光度计。

1.2.4 分析天平：感量0.1mg。

1.2.5 CB36号（孔宽0.166mm）绢筛。

1.2.6 研钵。

1.3 试样处理

称取面块约100g，立即研磨，并全部通过CB36号（孔宽0.166mm）绢筛，备用。

1.4 分析步骤

1.4.1 提取

称取按5.2.5.3制备的试样1.0000g（±0.0001g）于150mL三角瓶中，加入20.0mL蒸馏水，置于50±1℃恒温振荡器中振荡30min，摇匀后倒入离心管以3000r/min的转速离心10min。

1.4.2 定容

取上清液1.00mL，置于50mL容量瓶中，加入5mL缓冲溶液（5.2.5.1.2）和0.05mol/L碘-碘化钾溶液（5.2.5.1.1）1.00mL，用蒸馏水定容至50mL，摇匀。

同时取1.00mL蒸馏水代替上清液制备空白溶液。

1.4.3 测定

将分光光度计的波长调至570nm处，用1cm比色皿，以空白液调整零点，测定吸光度。若吸光度≥0.900，则要减少上清液的取样体积，仍按5.2.5.4.2操作重新测定。

1.4.4 结果计算

碘呈色度按式（1）进行计算：

$$I_{00} = 4 \times A \times \frac{1.00}{V} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

I_{00} — 碘呈色度

A — 吸光度

V — 上清液的体积，单位为毫升（mL）。

计算结果精确至小数点后第二位。

1.4.5 允许差

在重复性条件下获得的两次测定值的绝对差值不得超过0.15。

H N
Q B

附录B

复水时间

取一块面块放入带盖的保温容器中，加入约5倍于面块质量的沸水，立即加盖，同时用秒表计时。当用玻璃片夹紧软化面条，观察其状态，无硬心且口感不夹生时，记录所用时间，即为复水时间。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加粳米粉、食用盐、红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、青稞粉、荞麦粉、玉米粉、燕麦粉、鸡全蛋粉、醋酸酯淀粉、面条改良剂(碳酸钠、碳酸钾、磷酸、瓜尔胶)中的一种或几种,经加水调粉、熟制成型、冷冻(却)或不冷冻(却)、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、干燥而成的面饼,再配以或不配以以下一种或几种调料包加工包装而成的方便面制品。

外购调味粉包:食用盐、味精(谷氨酸钠)、乳粉、辣椒粉、花椒粉、胡椒粉、八角粉、蒜粉、姜粉、桂皮粉、白芷粉、山奈粉、小茴香粉、白砂糖、鸡粉调味料、酸水解植物蛋白调味液、酵母抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、焦糖色、二氧化硅、黄原胶、乙基麦芽酚、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、麻辣香精、藤椒精油、花椒精油中的几种为原料,含两种或两种以上调味料。

外购调味酱包:棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、鸡油、猪油、番茄酱、生活饮用水、酿造酱油、豆豉、豆瓣酱、辣椒酱、酿造食醋、芝麻、辣椒、花椒粉、胡椒粉、八角粉、香茅草粉、孜然粉、桂皮粉、酸汤调味料、酵母抽提物、糟辣椒、泡小米椒、牛肉、食用盐、味精(谷氨酸钠)、白砂糖、蚝油、蚝汁、甜面酱、芝麻酱、花生酱、芝麻油、藤椒调味油、花椒调味油、辣椒调味油、食用玉米淀粉、葱、姜、大蒜、洋葱、青泡椒、鸡汁调味料、牛肉粉调味料、椒麻调味料、泡姜、泡酸菜、鸡骨抽提物、牛骨抽提物、5'-呈味核苷酸二钠、黄原胶、乳酸、琥珀酸二钠、山梨酸钾、单,双甘油脂肪酸酯、红曲红、姜黄素、辣椒红、双乙酸钠、维生素E、柠檬酸、辣椒油树脂、泡椒味香精、鸡肉膏状香精、猪肉膏状香精、牛肉膏状香精中的几种为原料,含两种或两种以上调味料。

外购调味汁包:饮用水、酿造酱油、蒸鱼豉油、蚝汁、酿造食醋、食用盐、味精、白砂糖、胡椒粉、食品添加剂(谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、双乙酸钠、山梨酸钾)、食品用香精中的几种为原料,含两种或两种以上调味料;

外购醋包:酿造食醋;

外购调味油包:以大豆油为原料,加入辣椒、花椒、八角、芝麻、食品用香精中几种,含两种或两种以上调味料;

外购菜包:以脱水青梗菜、脱水葱粒、脱水胡萝卜粒、脱水香菜中的一种或几种为原料,添加或不添加脱水裙带菜、脱水豆皮、熟白芝麻、脱水蛋粒、调味植物蛋白粒中的一种或几种为原料;

外购调味熟制水产品包:蛤仔、大豆油、白砂糖、食用盐、鸡粉调味料、辣椒、白酒、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、烧烤味香精;

外购卤蛋包:鸡蛋、食用盐、白砂糖、麦芽糖、酿造酱油、味精、辣椒、花椒、八角、

姜粉；

外购熟制籽类包：花生、青豆、大豆油、辣椒、食用盐、花椒、八角、姜粉、酵母抽提物、麦芽糊精、鸡精调味料、白砂糖、食品用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、碳酸氢钠、5'-呈味核苷酸二钠、特丁基对苯二酚）；

外购复合芝麻酱包：芝麻酱、大豆油、花生酱、辣椒、花椒、八角。

根据《中华人民共和国食品安全法》、《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》及方便食品生产许可证审查细则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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省南街村（集团）有限公司