



410975S-2021



河南九月天食品有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2021

方便面

2021-05-11 发布

2021-05-11 实施

河南九月天食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南九月天食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝卫国、王孝仁。

本标准自发布实施日起替代 Q/HJS 0004S—2019。

H N
Q B

方便面

1 范围

本标准规定了方便面的分类、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，添加马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、大米粉、谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、六偏磷酸钠、姜黄、核黄素、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、磷脂、栀子黄中的几种，再添加生活饮用水、食用盐，经和浆、预成型熟制、切分成型、干燥、包装或不包装，辅以或不辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便面。（调味包均为外购）

调味粉包[配料：食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、鸡骨提取物（食用盐、鸡骨、水）、牛肉提取物（食用盐、牛肉、水）、酵母提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解植物调味液、麦芽糊精、味精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）、番茄粉、虾仁粉、咖喱粉、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、麦芽糊精、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

半固态调味料包[配料：生活饮用水、精炼大豆油、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、猪肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、牛骨高汤、鸡骨白汤、郫县豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、白砂糖、香辛料、咖喱粉、南瓜粉、番茄丁、椰子粉、大豆分离蛋白、全脂奶粉、醪糟、白酒、调味料酒、食品用香精、蒸鱼豉油、蜂蜜、剁辣椒、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、花生酱、泡姜、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸、泡椒、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、山梨酸钾、维生素E、天门冬酰苯丙氨酸甲

酯（阿斯巴甜）中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

醋包[酿造食醋]

调味醋包[主要原料：酿造食醋，辅料：酿造酱油、水、柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾中的几种]

调味豉油包[主要原料：蒸鱼豉油、酿造酱油；辅料：生活饮用水、酿造食醋、白砂糖、味精、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味料汁包[酿造酱油、蚝油、酿造食醋、调味料酒、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

芝麻油包[芝麻油]

调味芝麻油包[配料：芝麻油、大豆油、食品用香精]

调味辣椒油包（复合调味料）[配料：大豆油、精炼牛油、辣椒油为主要原料，辣椒粉、辣椒油树脂、姜、葱、花椒粉、芝麻、辣椒红、维生素E（抗氧化剂）、食品用香精中的几种为辅料（包含两种或两种以上调味料）]

脱水蔬菜包[主要原料：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、脱水辣椒圈、脱水番茄中的一种或几种，辅以或不辅以脱水豆丁、脱水香菇、脱水木耳、炒芝麻、玉米粒、脱水鸡蛋粒、脱水牛肉粒、油炸豌豆、脱水紫菜、脱水枸杞、芝麻、脱水虾米、脱水虾皮中的一种或几种]

油炸花生包（熟制籽类）[配料：油炸花生为主要原料，食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种为辅料]

黄豆包[配料：膨化黄豆、食用盐]

酸菜风味包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，以水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：酸豆角（豇豆、食用盐、水）、腌制萝卜干（萝卜、食用盐）、黑木耳、大豆油、辣椒、食用盐、味精、乳酸、香辛料、山梨酸钾]

熟制牛杂包（熟肉制品）[配料：熟制牛肺、熟制牛肝、水、食用盐、郫县豆瓣酱、味精、白砂糖、香辛料、碳酸钠、山梨酸钾]

风味熟制水产品混合包（可直接食用熟制水产品）[配料：熟制鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，水、大豆油、磷酸酯双淀粉、冰蛋白、鸡肉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、大蒜、碳酸钙、胡萝卜、魔芋制品（魔芋粉、大豆蛋白、结冷胶、卡拉胶、碳酸钠）、食品用香精、β-胡萝卜素中的几种为辅料]。

根据产品附调味包不同,可将产品分为不同风味品种:原味面饼、港式牛杂面、重庆豌杂面、兰州拉面、武汉热干面、重庆小面、番茄味面、金汤肥牛味面、藤椒味面、香辣牛肉味面、酸汤面、菌菇面、牛肉味面、葱油面、老坛酸菜味面、蒜香花甲味面、秘制香辣味面、浓汤咖喱味面、酸辣豚骨味面、酸菜面、椒麻面、复合风味面。

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 木薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.8 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.9 生产用水(生活饮用水)应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.10 调味粉包、半固态调味料包、调味醋包、调味豉油包、调味料汁包、调味辣椒油包、调味芝麻油包、脱水蔬菜包、油炸花生包、黄豆包、熟制牛杂包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.11 酸菜风味包(酱腌菜)、配菜风味包(酱腌菜)应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.13 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.16 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.21 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 芝麻油包应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 风味熟制水产品混合包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.24 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.26 大米粉应符合 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法煮熟后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味,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 ^a , %	≤	14	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
核黄素 ^a , g/kg	≤	0.05	GB 5009.85
磷酸盐 ^a (以磷酸根计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
山梨酸钾 ^e (以山梨酸计), g/kg	熟制牛杂包	≤ 0.075	GB 5009.28
	除熟制牛杂包外的调味包	≤ 1.0	
酸价 (KOH) ^b (以脂肪计), mg/g	油炸花生包、调味豉油包、调味料汁包、芝麻油包、调味芝麻油包	≤ 3.0	GB 5009.229
	半固态调味料、调味辣椒油包	≤ 5.0	
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^c (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
甲基汞 ^d (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
3-氯-1,2-丙二醇 ^e , mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 ^f , g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
特丁基对苯二酚 ^f (以油脂中的含量计), g/kg	≤	0.2	GB 5009.32

乙二胺四乙酸二钠 ^f ，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
脱氢乙酸钠 ^f （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
β-胡萝卜素，g/kg（仅适用于风味熟制水产品混合包）	≤	1.0	GB 5009.83
注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 仅适用于面饼的检验； b 仅适用于半固态调味料包、调味豉油包、调味料汁包、芝麻油包、调味辣椒油包、调味芝麻油包、油炸花生包、酸菜风味包、配菜风味包的检验，配料中如使用豆瓣酱和酸性配料（如食醋、柠檬酸、乳酸、酸度调节剂等）的，酸价指标不适用； c 仅适用于酸菜风味包、配菜风味包的检验； d 仅适用于原料中使用海鲜调味粉、花甲膏、螺蛳膏、螺肉膏、螺蛳提取物、脱水蔬菜包（含脱水虾米或脱水虾皮的产品）、风味熟制水产品混合包的检验； e 仅适用于添加水解植物蛋白复合调味料的调味粉包的检验； f 仅适用于调味包中使用该添加剂的产品的检验。 其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于附调味包的将面饼和调味包混合后进行检验，不附调味包的仅对面饼进行检验。 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 规定的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 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 单核细胞增生李斯特氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
^b 大肠埃希氏菌 0157：H7，/25g	5	0	0	—	GB 4789.36
^d 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789.7
注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；					

b 指标仅适于搭配熟制牛杂包、脱水菜包[含脱水牛肉粒]产品的检验；

d 指标仅适用于搭配风味熟制水产品混合包、脱水蔬菜包（含脱水虾米或脱水虾皮的产品）产品的检验；

注 2：附调味包的将面饼和调味包混合后进行检验，不附调味包的仅对面饼进行检验。

2.5 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

面饼和调味包中食品添加剂的使用均应符合 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（仅适用于面饼）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料,添加马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、大米粉、谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、六偏磷酸钠、姜黄、核黄素、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、磷脂、栀子黄中的几种,再添加生活饮用水、食用盐,经和浆、预成型熟制、切分成型、干燥、包装或不包装,辅以或不辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便面。(调味包均为外购)

调味粉包[配料:食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糊精、牛肉调味粉(牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精)、鸡肉调味粉(鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠)、海鲜调味粉(虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精)、鸡骨提取物(食用盐、鸡骨、水)、牛肉提取物(食用盐、牛肉、水)、酵母提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉(酸水解植物调味液、麦芽糊精、味精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠)、番茄粉、虾仁粉、咖喱粉、植脂末(氢化植物油、单,双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆)、香菇粉、麦芽糊精、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、黄原胶、瓜尔胶、5'-呈味核苷酸二钠、干贝素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)、呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精中的几种(包含两种或两种以上调味料)]

半固态调味料包[配料:生活饮用水、精炼大豆油、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、猪肉、辣椒、食用盐、牛肉膏(牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精)、鸡肉膏(鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精)、鸡骨汤膏(鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精)、花甲膏(花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精)、螺肉膏(海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜)、螺蛳膏(田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶)、牛骨高汤、鸡骨白汤、郫县豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、白砂糖、香辛料、咖喱粉、南瓜粉、番茄丁、椰子粉、大豆分离蛋白、全脂奶粉、醪糟、白酒、调味料酒、食品用香精、蒸鱼豉油、蜂蜜、剁辣椒、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物(田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精)、鸡肉提取物(鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精)、牛肉提取物(牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精)、芝麻酱、花生酱、泡姜、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸、泡椒、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、山梨酸钾、维生素E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)中的几种(包含两种或两种以上调味料)]

醋包[酿造食醋]

调味醋包[主要原料:酿造食醋,辅料:酿造酱油、水、柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾中的几种]

调味豉油包[主要原料：蒸鱼豉油、酿造酱油；辅料：生活饮用水、酿造食醋、白砂糖、味精、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味料汁包[酿造酱油、蚝油、酿造食醋、调味料酒、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

芝麻油包[芝麻油]

调味芝麻油包[配料：芝麻油、大豆油、食品用香精]

调味辣椒油包（复合调味料）[配料：大豆油、精炼牛油、辣椒油为主要原料，辣椒粉、辣椒油树脂、姜、葱、花椒粉、芝麻、辣椒红、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精中的几种为辅料（包含两种或两种以上调味料）]

脱水蔬菜包[主要原料：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、脱水辣椒圈、脱水番茄中的一种或几种，辅以或不辅以脱水豆丁、脱水香菇、脱水木耳、炒芝麻、玉米粒、脱水鸡蛋粒、脱水牛肉粒、油炸豌豆、脱水紫菜、脱水枸杞、芝麻、脱水虾米、脱水虾皮中的一种或几种]

油炸花生包（熟制籽类）[配料：油炸花生为主要原料，食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种为辅料]

黄豆包[配料：膨化黄豆、食用盐]

酸菜风味包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，以水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：酸豆角（豇豆、食用盐、水）、腌制萝卜干（萝卜、食用盐）、黑木耳、大豆油、辣椒、食用盐、味精、乳酸、香辛料、山梨酸钾]

熟制牛杂包（熟肉制品）[配料：熟制牛肺、熟制牛肝、水、食用盐、郫县豆瓣酱、味精、白砂糖、香辛料、碳酸钠、山梨酸钾]

风味熟制水产品混合包（可直接食用熟制水产品）[配料：熟制鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，水、大豆油、磷酸酯双淀粉、冰蛋白、鸡肉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、大蒜、碳酸钙、胡萝卜、魔芋制品（魔芋粉、大豆蛋白、结冷胶、卡拉胶、碳酸钠）、食品用香精、β-胡萝卜素中的几种为辅料]。

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，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南九月天食品有限公司