



410987S-2021



河南瑞佳特食品有限公司企业标准

Q/HRS 0003S-2021

方便面叶

2021-05-14 发布

2021-05-14 实施

河南瑞佳特食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞佳特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐升。

H N
Q B

方便面叶

1 范围

本标准规定了方便面叶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子（粉碎）、辣木叶（粉碎）、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、山楂粉、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、三文鱼粉、虾粉、鱼粉、牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、小麦胚芽粉、魔芋精粉、谷朊粉、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、栀子黄中的几种，经加水 and 面、熟化、成型、蒸制、干燥，搭配外购配料包【调味酱包、调味粉包、风味菜包、芝麻油包、老陈醋包中的几种】，包装而成的方便面叶。

调味酱包：精炼植物油（棕榈油）、食用牛油、辣椒、香辛料、葱、酿造酱油、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、芝麻油、酵母提取物、食用香精、辣椒红中的多种，包含两种或两种以上调味料。

调味粉包：食用盐、味精、白砂糖、香辛料、酵母提取物、虾仁粉、水解植物蛋白、酱油粉、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色中的多种，包含两种或两种以上调味料。

风味菜包：脱水紫菜、脱水虾、脱水蔬菜、脱水葱。

芝麻油包：芝麻油。

老陈醋包：酿造食醋。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合的 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.6 高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、红枣粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 莲子、砂仁、肉豆蔻应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.9 辣木叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 14 种新资源食品公告》（2012 年第 19 号）的规定。

2.1.10 鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 三文鱼粉、虾粉、鱼粉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.12 牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.19 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.20 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.21 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.22 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.23 调味酱包、调味粉包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 风味菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.25 芝麻油包应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.26 老陈醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 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
	面叶	配料包	
性 状	片状	具有本品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽		
气、滋味	具有产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，g/100g ≤	14.0（仅适用于面叶）	GB 5009.3
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11

甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
栀子黄，g/kg	≤	0.3（仅适用于面叶）	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b ，μg/kg	≤	20.0	GB 5009.185
酸价 ^c （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0（仅适用于调味酱包）	GB 5009.229
		3.0（仅适用于芝麻油包）	
过氧化值 ^c （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇 ^d ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于添加三文鱼粉、虾粉、鱼粉产品的检测。 b 仅适用于添加山楂粉的产品的检测。 c 仅适用于调味酱包、芝麻油包的检测。 d 仅适用于调味粉包的检测。 铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标适用于方便面叶和配料包混合检验。			

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，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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 微生物指标适用于方便面叶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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定；新资源食品的使用应符合国家相关公告的规定。

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（仅适用于面叶）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N
Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、小米粉、大豆粉、菠菜粉、草莓粉、红薯粉、紫薯粉、甜橙粉、胡萝卜粉、西兰花粉、甜菜粉、南瓜粉、山药粉、香菇粉、火龙果粉、苹果粉、番茄粉、核桃粉、莲子（粉碎）、辣木叶（粉碎）、红枣粉、鸡蛋全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、山楂粉、砂仁（粉碎）、肉豆蔻（粉碎）、三文鱼粉、虾粉、鱼粉、牛肉粉、鸡肉粉、羊肉粉、猪肉粉、小麦胚芽粉、魔芋精粉、谷朊粉、海藻酸钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、栀子黄中的几种，经加水 and 面、熟化、成型、蒸制、干燥，搭配外购配料包【调味酱包、调味粉包、风味菜包、芝麻油包、老陈醋包中的几种】，包装而成的方便面叶。

调味酱包：精炼植物油（棕榈油）、食用牛油、辣椒、香辛料、葱、酿造酱油、芝麻、食用盐、白砂糖、味精、芝麻油、酵母提取物、食用香精、辣椒红中的多种，包含两种或两种以上调味料。

调味粉包：食用盐、味精、白砂糖、香辛料、酵母提取物、虾仁粉、水解植物蛋白、酱油粉、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色中的多种，包含两种或两种以上调味料。

风味菜包：脱水紫菜、脱水虾、脱水蔬菜、脱水葱。

芝麻油包：芝麻油。

老陈醋包：酿造食醋。

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》的要求制订了本企业标准，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。

河南瑞佳特食品有限公司