



411341S-2021



河南省一见喜食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2021

方便（面皮、面条、面丝）

2021-06-22 发布

2021-06-22 实施

河南省一见喜食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省一见喜食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：安连杰。

H N
Q B

方便（面皮、面条、面丝）

1 范围

本标准规定了方便（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（面皮、面条、面丝）为主要原料，搭配外购配料包（调味酱包、菜包、调味粉包、醋包、调味醋包、辣椒油包、花生包、豌豆包、芝麻酱包、调味汁包中的几种），经封口、包装而成的方便（面皮、面条、面丝）。

自制面皮、面条、面丝：是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、老化或不老化、洗涤或不洗涤、成型、烘干、包装加工而成。

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、辣椒、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；

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；

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；

醋包：以酿造食醋为原料，经包装而成的产品；

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，包含两种或两种以上调味料；

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；

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]；

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]。

芝麻酱包：芝麻酱。

根据添加原料不同可分为不同产品。

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 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 调味酱包、菜包、调味粉包、调味醋包、辣椒油包、调味汁包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.8 花生包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.10 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 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
	面皮、面条、面丝	配料包	
性 状	具有产品应有的性状，厚薄、宽度基本均匀表面平滑	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

色 泽	具有本品应有的色泽	察色泽、性状、杂质， 闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
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（仅限面皮、面条、面丝）	GB 5009.3
酸价 ^a （以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4	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
山梨酸钾 ^b （以山梨酸计），g/kg ≤	1.0	GB 5009.28
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； a 适用于调味酱包、辣椒油包、花生包、豌豆包、芝麻酱包的检验，其中酸价指标不适用于使用发酵性配料（甜面酱）的产品； b 适用于添加该食品添加剂的产品； 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于方便（面皮、面条、面丝）和外购调料包混合检验。		

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（面皮、面条、面丝）和外购调料包的混合检验。					

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 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（仅限面皮、面条、面丝）、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

本标准适用于以自制方便（面皮、面条、面丝）为主要原料，搭配外购配料包（调味酱包、菜包、调味粉包、醋包、调味醋包、辣椒油包、花生包、豌豆包、芝麻酱包、调味汁包中的几种），经封口、包装而成的方便（面皮、面条、面丝）。

自制面皮、面条、面丝：是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、老化或不老化、洗涤或不洗涤、成型、烘干、包装加工而成。

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、辣椒、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；

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；

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；

醋包：以酿造食醋为原料，经包装而成的产品；

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，包含两种或两种以上调味料；

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；

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]；
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]。

芝麻酱包：芝麻酱。

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。

河南省一见喜食品有限公司