



411637S-2021



夏邑县龙佳邑食品有限公司企业标准

Q/XLJY 0002S-2021

方便面

2021-07-18 发布

2021-07-18 实施

夏邑县龙佳邑食品有限公司 发布

前 言

本标准由夏邑县龙佳邑食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县龙佳邑食品有限公司。

本标准主要起草人：李攀。

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。

本标准适用于以粉丝（以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯粉、红薯淀粉、木薯淀粉、木薯粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经打浆、挤丝、老化、冷冻、解冻、烘干、包装而成）、面饼【以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉、木薯粉、红薯粉、荞麦面、黄豆面、紫薯粉、南瓜粉、苦荞面、胡萝卜粉中一种或几种，添加生活饮用水、复配酸度调节增稠剂（碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、复配乳化剂（甘油、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、大豆油），经拌面、挤压、老化、烘干，包装而成】、米线（以大米粉为主要原料，添加玉米淀粉、生活饮用水，经拌面、挤压、老化、烘干，包装而成）中的一种为主料，辅以外购的调味包（调味底料包、酱腌菜包、鸭血包、牛肉包、酱包、醋包、油包中的几种）组合包装加工而成的方便食品。

外购的调味底料包：[配料：牛油、植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、鸡油、豆瓣（蚕豆仁、辣椒、食用盐、小麦粉、水、大豆油、山梨酸钾）、黄豆酱、生姜粉、大蒜粉、花椒粉、冰糖、肉味香精、酵母抽提物、食用盐、味精、鸡精调味料、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

外购的酱腌菜包：[配料：以土豆、藕、竹笋、高丽菜、茭菱、萝卜、香葱、豆角中的几种为主要原料，以水、海带、裙带菜、木耳、枸杞、食用盐、味精、柠檬酸、D-抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、焦亚硫酸钠、海鲜味香精、乳酸链球菌素、黄原胶、白砂糖、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、月桂叶、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、白芷、食用植物油（大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、乳酸、酿造酱油、食醋、苯甲酸钠、调味料酒、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精香料中的几种为辅料]

外购的鸭血包：[鸭血熟制]

外购的牛肉包：[配料：以牛肉、牛杂、牛肚为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、食品用香精、味精中的几种]

外购的酱包：[精炼棕榈油、精炼牛油、牛肚丝、小麦面酱、豆瓣酱、香菇、食用盐、味精、香辛料（辣椒、葱、姜、胡椒、花椒、肉桂、麻椒）、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（辣椒油香精、八角茴香油香精、牛肉香精）]

外购的醋包：[配料：酿造食醋]

外购的油包：[辣椒用植物油（大豆油或棕榈油）炒制、过滤，添加食用盐、辣椒油树脂]

根据用料不同，可分为：酸辣粉、螺蛳粉、非油炸方便面、干拌面、方便米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 鸭血包应符合 DBS41/ 011 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 复配酸度调节增稠剂（碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、复配乳化剂（甘油，磷脂，单、双甘油脂肪酸酯，乙酰化单、双甘油脂肪酸酯，酪蛋白酸钠，大豆油）应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.5 调味底料包、酱包、油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.7 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 木薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.10 红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 小麦粉、小麦面粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.15 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.16 绿豆淀粉、豌豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.17 大米粉、红薯粉、紫薯粉、荞麦面、黄豆面、苦荞面应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 南瓜粉、胡萝卜粉应清洁、干燥、无污染、无霉变，同时应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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	主料包应具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状	取适量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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品特有气、滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 粉丝的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
灰分, %	≤ 0.8	GB 5009.4
淀粉, %	≥ 75.0	GB 5009.9
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
断条率, %	≤ 10	GB/T 23587
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.3.2 面饼的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.3.3 米线的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 1.5	GB 5009.239
无机砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.3.4 调味底料包的理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 12	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	45	GB 5009.44
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.3.5 酱腌菜包理化指标应符合表 6 的规定。

表 6 理化指标

项目	指标	检验方法	
总酸(以乳酸计)，g/100g	≥	0.4	GB 12456
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	45	GB 5009.44
亚硝酸盐（以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	20	GB 5009.33
脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
乙二胺四乙酸二钠，g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.3	GB/T 5009.140
焦亚硫酸钠(以二氧化硫残留量计)，g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
苯甲酸钠(以苯甲酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
山梨酸钾(以山梨酸计)，g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.9	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
注 2：同一功能食品添加剂（防腐剂、抗氧化剂）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。			

2.3.6 鸭血包的理化指标应符合表 7 的规定。

表 7 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，g/100g	≤95	GB 5009.3
蛋白质，g/100g	≥4	GB 5009.5
总砷（以 As 计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.48	GB 5009.12
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤	1.0	GB 5009.123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤	0.1	GB 5009.15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤	3.0	GB 5009.26
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.3.7 牛肉包理化指标应符合表 8 的规定。

表 8 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分，g/100g	≤ 70	GB 5009. 3
蛋白质，g/100g	≥ 15	GB 5009. 5
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 45	GB 5009. 44
铬（以 Cr 计），mg/kg	≤ 1. 0	GB 5009. 123
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0. 1	GB 5009. 15
N-二甲基亚硝胺，μg/kg	≤ 3. 0	GB 5009. 26
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0. 48	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤ 5. 0	GB 5009. 22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.3.8 酱包的理化指标应符合表 9 的规定。

表 9 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以 NaCl 计）， g/100g	≤45	GB 5009. 44
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	≤5. 0	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤0. 25	GB 5009. 227
总砷（以 As 计）， mg/kg	≤0. 5	GB 5009. 11
*铅（以 Pb 计）， mg/kg	≤0. 8	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ ， μg/kg	≤5. 0	GB 5009. 22
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.3.9 醋包理化指标应符合表 10 的规定。

表 10 理化指标

项目	指标	检验方法
----	----	------

总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	3.5	GB/T 5009.41
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.9	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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

2.3.10 油包理化指标应符合表 11 的规定。

表 11 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ 45	GB 5009.44
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *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

粉丝、面饼、米线和调味包混合后进行微生物检验, 微生物限量应符合表 13 的规定。

表 13 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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^d , /25g	5	0	0	—	GB 4789.30
大肠埃希氏菌 0157:H7 ^b , /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 指标仅适用于牛肉包、鸭血包;					
注 3: d 指标仅适用于牛肉包。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；调味包的食品添加剂的使用应符合 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（仅适用于粉丝、面饼、米线）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以粉丝（以小麦淀粉、玉米淀粉、红薯粉、红薯淀粉、木薯淀粉、木薯粉、豌豆淀粉、绿豆淀粉中一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经打浆、挤丝、老化、冷冻、解冻、烘干、包装而成）、面饼【以小麦粉为主要原料，添加玉米淀粉、木薯粉、红薯粉、荞麦面、黄豆面、紫薯粉、南瓜粉、苦荞面、胡萝卜粉中一种或几种，添加生活饮用水、复配酸度调节增稠剂（碳酸钠、黄原胶、卡拉胶、海藻酸钠、单、双甘油脂肪酸酯）、复配乳化剂（甘油、磷脂、单，双甘油脂肪酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、大豆油），经拌面、挤压、老化、烘干，包装而成】、米线（以大米粉为主要原料，添加玉米淀粉、生活饮用水，经拌面、挤压、老化、烘干，包装而成）中的一种为主料，辅以外购的调味包（调味底料包、酱腌菜包、鸭血包、牛肉包、酱包、醋包、油包中的几种）组合包装加工而成的方便食品。

外购的调味底料包：[配料：牛油、植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油中的一种或几种）、鸡油、豆瓣（蚕豆仁、辣椒、食用盐、小麦粉、水、大豆油、山梨酸钾）、黄豆酱、生姜粉、大蒜粉、花椒粉、冰糖、肉味香精、酵母抽提物、食用盐、味精、鸡精调味料、山梨酸钾、呈味核苷酸二钠中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

外购的酱腌菜包：[配料：以土豆、藕、竹笋、高丽菜、茼蒿、萝卜、香葱、豆角中的几种为主要原料，以水、海带、裙带菜、木耳、枸杞、食用盐、味精、柠檬酸、D-抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、呈味核苷酸二钠、乙二胺四乙酸二钠、乙酰磺胺酸钾、焦亚硫酸钠、海鲜味香精、乳酸链球菌素、黄原胶、白砂糖、香辛料（花椒、八角、肉豆蔻、月桂叶、桂皮、丁香、小茴香、孜然、胡椒、高良姜）、白芷、食用植物油（大豆油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、乳酸、酿造酱油、食醋、苯甲酸钠、调味料酒、辣椒红、辣椒油树脂、食用香精香料中的几种为辅料]

外购的鸭血包：[鸭血熟制]

外购的牛肉包：[配料：以牛肉、牛杂、牛肚为主要原料，添加植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用盐、白砂糖、酿造酱油（含焦糖色）、食品用香精、味精中的几种]

外购的酱包：[精炼棕榈油、精炼牛油、牛肚丝、小麦面酱、豆瓣酱、香菇、食用盐、味精、香辛料（辣椒、葱、姜、胡椒、花椒、肉桂、麻椒）、芝麻油、5'-呈味核苷酸二钠、食用香精（辣椒油香精、八角茴香油香精、牛肉香精）]

外购的醋包：[配料：酿造食醋]

外购的油包：[辣椒用植物油（大豆油或棕榈油）炒制、过滤，添加食用盐、辣椒油树脂]

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，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。