



411990S-2021



河南旺鑫食品有限公司企业标准

Q/HWX 0005S-2021

方便面制品

2021-08-25 发布

2021-08-25 实施

河南旺鑫食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南旺鑫食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘来旺、刘虹蕾。

H N

Q B

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。

本标准适用于以由面饼、外购料包（芝麻酱包、调味汁包、辣椒酱包、酸豆角包）组合包装而成的开水冲调即可食用的方便面制品。

面饼是以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加葛根粉、芡实粉、山药粉、莜麦粉、甲鱼粉（甲鱼经清洗、宰杀、去除鳖甲及不可食部分、烘干、磨粉）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经和面、熟制、成型、干燥、自然冷却、包装加工而成。

外购芝麻酱包配料为：一级芝麻。

外购调味汁包配料为：生抽、纯净水、老陈醋、食用盐、冰糖、生姜、大蒜、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）。

外购辣椒酱包配料为：植物油、辣椒、芝麻、香辛料。

外购酸豆角包（酱腌菜）配料为：豆角、食用盐、味精、白砂糖、辣椒、植物油、花椒、香辛料、酵母提取物、食品添加剂（黄原胶、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、DL-苹果酸、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、甜蜜素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠）、食用香精香料。

根据面饼配料不同，产品分为：原味方便面制品、葛根方便面制品、芡实方便面制品、山药方便面制品、莜麦方便面制品、甲鱼方便面制品、复合方便面制品。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.4 芡实粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.6 莜麦粉应符合 GB/T 13360 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 甲鱼应符合 GB 2733 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 外购芝麻酱包应符合 LS/T 3220 规定。

2.1.11 外购调味汁包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.12 外购辣椒酱包应符合 NY/T 1070 的规定。

2.1.13 外购酸豆角包应符合 GB 2714 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
	面饼	调料包	
性状	条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品,置于一洁净的白瓷盘中,在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质,然后沸水浸泡 3~5min,观察其复水性,并闻其气味,用温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽		
滋味和气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味、无异嗅		
杂质	无正常视力可见外来杂质		
复水性	面饼经沸水浸泡 3~5min 基本恢复脱水前状态		

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		
水分, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
		1.0	
		80	
^a 复水时间, min	≤	6	LS/T 3211
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	3.0	GB 5009.229
		4.0	
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
^c 氯化物(以 NaCl 计)g/100g	≤	25.0	GB 5009.44
^e 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^d 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
^e 柠檬黄, g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
^e 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
^e 三氯蔗糖, g/kg	≤	0.25	GB 22255
^e 甜蜜素(以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.97
^e 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
^e 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
^e 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	0.25	GB 5009.278
^d 铬(以 Cr 计), mg/kg	≤	2.0	GB 5009.123

^f *铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
^f 总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^f 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注 1：^a仅适用于面饼；

注 2：^b仅适用于芝麻酱包、辣椒酱包；

注 3：^c仅适用于调味汁包；

注 4：^d仅适用于甲鱼方便面制品；

注 5：^e仅适用于酸豆角包；

注 6：^f适用于将面饼与调料包充分混合后进行检测；

注 7：甲基汞可先测定总汞，当总汞水平不超过甲基汞限量值时，不必测定甲基汞；否则，需再测定甲基汞；

注 8：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

注 9：同一功能的食品添加剂（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

将面饼和调料包充分混合后，其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中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10中的第二法
^b 副溶血性弧菌，MPN/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.7

注 1：^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：^b仅适用于甲鱼方便面制品；

注 3：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

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

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

面饼、料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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于面饼、芝麻酱包、辣椒酱包）、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

本标准适用于以由面饼、外购料包（芝麻酱包、调味汁包、辣椒酱包、酸豆角包）组合包装而成的开水冲调即可食用的方便面制品。

面饼是以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加或不添加葛根粉、芡实粉、山药粉、苡麦粉、甲鱼粉（甲鱼经清洗、宰杀、去除鳖甲及不可食部分、烘干、磨粉）中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经和面、熟制、成型、干燥、自然冷却、包装加工而成。

外购芝麻酱包配料为：一级芝麻。

外购调味汁包配料为：生抽、纯净水、老陈醋、食用盐、冰糖、生姜、大蒜、酵母提取物、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）。

外购辣椒酱包配料为：植物油、辣椒、芝麻、香辛料。

外购酸豆角包（酱腌菜）配料为：豆角、食用盐、味精、白砂糖、辣椒、植物油、花椒、香辛料、酵母提取物、食品添加剂（黄原胶、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、柠檬黄、DL-苹果酸、乳酸、5'-呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、甜蜜素、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠）、食用香精香料。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南旺鑫食品有限公司

QB