



412861S-2022



河南豪朋食品有限公司企业标准

Q/HHPS 0002S-2022

方便米面制品（方便湿朝鲜面、 方便湿米线、方便面）

2022-10-12 发布

2022-10-12 实施

河南豪朋食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豪朋食品有限公司提出。

本标准由河南豪朋食品有限公司起草。

本标准主要起草人：徐豪、姬凤军。

H N

Q B

方便米面制品（方便湿朝鲜面、方便湿米线、方便面）

1 范围

本标准规定了方便米面制品（方便湿朝鲜面、方便湿米线、方便面）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便湿朝鲜面、方便湿米线、方便面中的一种为原料，搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、菜包、醋包、调味油包、酱腌菜包、调味熟制水产品包、卤蛋包、熟制籽类包、复合芝麻酱包、紫菜虾米包中的几种），经过组合包装而成的方便米面制品（方便湿朝鲜面、方便湿米线、方便面）。

湿朝鲜面：以小麦粉、生活饮用水、小苏打（碳酸氢钠）、食用盐为原料，经配料、拌面、熟制成型、包装加工而成的朝鲜面。

湿米线：以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、挤压（熟制）、成型、自然冷却、包装加工而成。

面饼：以小麦粉为主要原料，添加籼米粉、食用盐、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、青稞粉、荞麦粉、玉米粉、燕麦粉、鸡全蛋粉、醋酸酯淀粉、面条改良剂（碳酸钠、碳酸钾、磷酸、瓜尔胶）中的一种或几种，经加水调粉、熟制成型、冷冻（却）或不冷冻（却）、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、干燥而成。

产品根据添加原辅料不同可分为：方便湿朝鲜面、方便湿米线、方便面。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 小苏打（碳酸氢钠）应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 玉米淀粉、红薯淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 面条改良剂应符合 GB 26687 的规定。

2.1.8 籼米粉、青稞粉、荞麦粉、玉米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.11 调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、醋包、调味油包、菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.12 调味熟制水产品包应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.13 复合芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.14 卤蛋包应符合 GB/T 23970 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.15 熟制籽类包应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 紫菜虾米包应符合 GB 10136 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
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	80 (仅限湿朝鲜面、湿米线)	GB 5009.3	
	14 (面饼)		
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	
酸价(KOH)(以脂肪计), mg/g	复合芝麻酱包、熟制籽类包	3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包、调味熟制水产品包	5.0	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	调味油包、调味酱包、调味熟制水产品包	0.25	GB 5009.227
	复合芝麻酱包、熟制籽类包	0.5	

注：1. *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762；
2. 总砷、铅、黄曲霉毒素B₁指标适用于湿米线、湿朝鲜面、面饼和调味料包混合的检验。

2.4 微生物限量

将湿米线、湿朝鲜面、面饼和调味料包充分混合后，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

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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，外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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（仅适用于湿米线、湿朝鲜面、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

本标准适用于以方便湿朝鲜面、方便湿米线、方便面中的一种为原料，搭配外购调味料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、菜包、醋包、调味油包、酱腌菜包、调味熟制水产品包、卤蛋包、熟制籽类包、复合芝麻酱包、紫菜虾米包中的几种），经过组合包装而成的方便米面制品（方便湿朝鲜面、方便湿米线、方便面）。

湿朝鲜面：以小麦粉、生活饮用水、小苏打（碳酸氢钠）、食用盐为原料，经配料、拌面、熟制成型、包装加工而成的朝鲜面。

湿米线：以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经和浆、挤压（熟制）、成型、自然冷却、包装加工而成。

面饼：以小麦粉为主要原料，添加粳米粉、食用盐、红薯淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、青稞粉、荞麦粉、玉米粉、燕麦粉、鸡全蛋粉、醋酸酯淀粉、面条改良剂（碳酸钠、碳酸钾、磷酸、瓜尔胶）中的一种或几种，经加水调粉、熟制成型、冷冻（却）或不冷冻（却）、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、干燥而成。

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，部分参照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。

河南豪朋食品有限公司

QB