



413052 S-2022



河南众汇食品有限公司企业标准

Q/HZH 0001S-2022

方便面制品

2022-11-03 发布

2022-11-03 实施

河南众汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南众汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘徽。

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。

本标准适用于小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、紫薯粉、荞麦粉、青稞粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、淮山药粉、山药粉、枸杞粉、食用马铃薯淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、栀子黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、碳酸钠中的几种，经加水 and 面、压延、熟制、切制成型、烘干、包装或不包装加工而成非油炸面饼，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包中的几种）组合包装加工而成方便面制品。

根据产品配料不同可分为不同种类：方便面、方便紫薯面制品、方便荞麦面制品、方便胡萝卜面制品、方便菠菜面制品、方便南瓜面制品、方便淮山药面制品、方便山药面制品、方便枸杞面制品、方便青稞荞麦面、复合风味方便面。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 紫薯粉、荞麦粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、枸杞粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 淮山药粉、山药粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.17 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.19 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.20 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.23 外购花生碎包、熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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
色 泽	具有本品应有色泽	按照食用方法取适量样品置 500ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
状 态	外形一致，无正常视力可见外来异物	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

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 ^a ，g/100g		≤ 14.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g（调味油包、调味酱包、花生碎包、熟花生包）		≤ 0.25	GB 5009.227
酸 价（以 脂 肪 计） （KOH），mg/g	花生碎包、熟花生包	≤ 3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包	≤ 5.0	
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
总磷酸盐 ^b （以磷酸根计），g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^b ，g/kg		≤ 1.5	GB 5009.149
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于面饼；			
注 3：b 指标仅适用于使用该添加剂的面饼；			
其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验：附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品			

只对面饼进行检验。

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 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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面饼进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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。

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

本标准适用于小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、紫薯粉、荞麦粉、青稞粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、淮山药粉、山药粉、枸杞粉、食用马铃薯淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、栀子黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、碳酸钠中的几种，经加水 and 面、压延、熟制、切制成型、烘干、包装或不包装加工而成非油炸面饼，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包中的几种）组合包装加工而成方便面制品。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，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

河南众汇食品有限公司