



410240S-2022



商丘市鑫德食品有限公司企业标准

Q/SXS 0002S-2022

方便面制品

2022-01-25 发布

2022-01-25 实施

商丘市鑫德食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘市鑫德食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓程阳。

H N

Q B

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于由牛筋面（或干面皮、面藕）和辣椒油包（外购）、芝麻酱包（外购）、醋包（外购）、芝麻包（外购）、调味粉包（外购）中的一种或几种组成的非即食方便面制品。

牛筋面（或干面皮、面藕）是以小麦粉为主要原料，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、荷叶粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，再加入生活饮用水，经混料、挤压膨化、整形、干燥制成。

外购辣椒油包由精炼植物油、辣椒片、香辛料、芝麻、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂）制成。

外购芝麻酱包由芝麻酱、花生酱、精炼植物油、酵母抽提物制成。

外购醋包由水、高粱、大麦、豌豆、麸皮制成。

外购芝麻包由熟芝麻制成。

外购调味粉包（配方1）由食用盐、白砂糖、酵母抽提物、脱水香葱、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）制成。

外购调味粉包（配方2）由辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、白芝麻、食盐、谷氨酸钠（味精）制成。

根据产品所用辅料和形态的不同分为：牛筋面（原味牛筋面、菠菜牛筋面、紫薯牛筋面、荷叶牛筋面、南瓜牛筋面、山药牛筋面、绿豆牛筋面、胡萝卜牛筋面、荞麦牛筋面、黑麦牛筋面、高粱牛筋面、玉米牛筋面、谷朊粉牛筋面）、干面皮（原味干面皮、菠菜干面皮、紫薯干面皮、荷叶干面皮、南瓜干面皮、山药干面皮、绿豆干面皮、胡萝卜干面皮、荞麦干面皮、黑麦干面皮、高粱干面皮、玉米干面皮、谷朊粉干面皮）、面藕（原味面藕、菠菜面藕、紫薯面藕、荷叶面藕、南瓜面藕、山药面藕、绿豆面藕、胡萝卜面藕、荞麦面藕、黑麦面藕、高粱面藕、玉米面藕、谷朊粉面藕）。

2 术语和定义

面藕

以小麦粉或高筋小麦粉、水为原料，添加或不添加其他辅料，经和面、挤压膨化、成型、干燥等工艺加工而成的中空藕状的食品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 紫薯粉、绿豆粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762

和 GB 2763 的规定。

3.1.4 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.5 荷叶粉应洁净、干燥、无虫蛀、无霉变、无异味、无污染、无杂质，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.6 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

3.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

3.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

3.1.12 外购辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

3.1.13 外购芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

3.1.14 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定

3.1.15 外购芝麻包应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

3.1.16 外购调味粉包应符合 GB 31644 的规定。

3.2 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	
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味

3.3 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
	牛筋面、干面皮、面藕	辣椒油包	芝麻酱包	醋包	芝麻包	调味粉包	
水分，g/100g ≤	7.0	-	1.0	-	8.0	14.0	GB 5009.3
水分及挥发物，% ≤	-	0.2	-	-	-	-	GB 5009.236
筛下物，% ≤	5.0	-	-	-	-	-	GB/T 22699

食用盐(以 NaCl 计), g/100g ≤	8.0	-	-	-	-	30.0	GB 5009. 44
脂肪含量, % ≥	-	-	50.0	-	-	-	GB 5009. 6
总酸(以乙酸计), g/100mL ≥	-	-	-	3.5	-	-	GB/T 5009. 41
游离矿酸	-	-	-	不得检出	-	-	GB 5009. 233
氨基酸态氮(以 N 计), g/100mL ≥	-	-	-	-	-	-	GB 5009. 235
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g ≤	-	5	3.0	-	3	-	GB 5009. 229
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	-	0.25	0.25	-	0.50	-	GB 5009. 227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	10	-	5.0	5.0	-	GB 5009. 22
苯并[a]芘, μg/kg ≤	-	10	-	-	-	-	GB 5009. 27
总砷(以 As 计), mg/kg ≤	0.5	0.1	0.5	0.5	-	0.5	GB 5009. 11
*铅(以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4	0.8	0.18	0.8	0.15	0.8	GB 5009. 12

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

3.4 微生物限量

将牛筋面(干面皮、面藕)与料包混合后,微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 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	100	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

注: 1、^a样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。

2、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 为微生物限量的可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

3.5 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。

3.6 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 和 GB 17404 的规定。

3.7 其他要求

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。

4 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（牛筋面、干面皮、面藕）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

QB

编制说明

本标准适用于由牛筋面（或干面皮、面藕）和辣椒油包（外购）、芝麻酱包（外购）、醋包（外购）、芝麻包（外购）、调味粉包（外购）中的一种或几种组成的非即食方便面制品。

牛筋面（或干面皮、面藕）是以小麦粉为主要原料，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、荷叶粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，再加入生活饮用水，经混料、挤压膨化、整形、干燥制成。

外购辣椒油包由精炼植物油、辣椒片、香辛料、芝麻、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂）制成。

外购芝麻酱包由芝麻酱、花生酱、精炼植物油、酵母抽提物制成。

外购醋包由水、高粱、大麦、豌豆、麸皮制成。

外购芝麻包由熟芝麻制成。

外购调味粉包（配方 1）由食用盐、白砂糖、酵母抽提物、脱水香葱、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）制成。

外购调味粉包（配方 2）由辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、白芝麻、食盐、谷氨酸钠（味精）制成。

根据产品所用辅料和形态的不同分为：牛筋面（原味牛筋面、菠菜牛筋面、紫薯牛筋面、荷叶牛筋面、南瓜牛筋面、山药牛筋面、绿豆牛筋面、胡萝卜牛筋面、荞麦牛筋面、黑麦牛筋面、高粱牛筋面、玉米牛筋面、谷朊粉牛筋面）、干面皮（原味干面皮、菠菜干面皮、紫薯干面皮、荷叶干面皮、南瓜干面皮、山药干面皮、绿豆干面皮、胡萝卜干面皮、荞麦干面皮、黑麦干面皮、高粱干面皮、玉米干面皮、谷朊粉干面皮）、面藕（原味面藕、菠菜面藕、紫薯面藕、荷叶面藕、南瓜面藕、山药面藕、绿豆面藕、胡萝卜面藕、荞麦面藕、黑麦面藕、高粱面藕、玉米面藕、谷朊粉面藕）。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘市鑫德食品有限公司