



413327S-2022



河南省素香园食品有限公司企业标准

Q/HSXY 0002S-2022

非油炸方便面

2022-12-08 发布

2022-12-08 实施

河南省素香园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省素香园食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省素香园食品有限公司。

本标准主要起草人：史万军。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSXY 0001S-2022（备案号：411898S-2022）。

H N

Q B

非油炸方便面

1 范围

本标准规定了非油炸方便面的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入马铃薯粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、抹茶粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉中的一种或多种，添加饮用水、食用盐、食品添加剂(甘油、磷脂、三聚磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、单,双甘油脂肪酸酯、姜黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、排骨香精、玉米香精中的一种或多种)，经和面、熟化、压延、蒸熟、截断、成型、热风干燥、包装制成的非即食非油炸方便面。

根据添加辅料不同可分为：马铃薯面、香菇面、鸡蛋面、玉米面、荞麦面、绿豆面、黄豆面、燕麦面、红薯面、紫薯面、菠菜面、胡萝卜面、番茄面、南瓜面、红枣面、板栗面、葛根面、魔芋面以及混合非油炸方便面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 香菇粉应符合 GB7096 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.5 玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 马铃薯粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 板栗粉应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.17 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.18 单,双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。

- 2.1.20 聚丙烯酸钠应符合 GB29948 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 排骨香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.25 玉米香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 抹茶粉应符合 GB/T 34778 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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其口感
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
口感	复水后口感不夹生、不粘牙	
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	≤ 13.0	GB 5009.3
氯化钠, %	≤ 2.4	GB 5009.44
碘呈色度 (IOD 值)	≥ 1.0	LS/T 3211 5.8
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
复水时间, min	≤ 5.0	LS/T 3211 5.7
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加该食品添加剂的产品检验。

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 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
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

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, 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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、碘呈色度、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入马铃薯粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、抹茶粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉中的一种或多种，添加饮用水、食用盐、食品添加剂(甘油、磷脂、三聚磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、单,双甘油脂肪酸酯、姜黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、排骨香精、玉米香精中的一种或多种)，经和面、熟化、压延、蒸熟、截断、成型、热风干燥、包装制成的非即食非油炸方便面。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》的要求制订本企业标准，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。

河南省素香园食品有限公司

Q B