



410018S-2022



辉县市嗨吃家食品有限公司企业标准

Q/HHS 0002S-2022

---

# 方便面制品

2022-01-05 发布

2022-01-05 实施

---

辉县市嗨吃家食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由辉县市嗨吃家食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝卫国、王桃花。

本标准自发布实施日起替代 Q/HHS 0002S-2019。

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。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、大米粉、谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、六偏磷酸钠、姜黄、核黄素、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、磷脂、维生素 E、栀子黄中的几种，再添加生活饮用水、食用盐，经和浆、预成型熟制、切分成型、干燥、包装或不包装面饼，辅以或不辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便面制品。（调味包均为外购）

调味粉包[配料：食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、鸡骨提取物（食用盐、鸡骨、水）、牛肉提取物（食用盐、牛肉、水）、羊肉调味粉、酵母提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解植物调味液、麦芽糊精、味精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）、番茄粉、虾仁粉、咖喱粉、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、麦芽糊精、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、黄原胶、瓜尔胶、干贝素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

半固态调味料包[配料：生活饮用水、精炼大豆油、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、猪肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、牛骨高汤（水、牛骨、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨白汤（水、鸡骨、食用盐、麦芽糊精）、郫县豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、香辛料、咖喱粉、南瓜粉、番茄丁、椰子粉、大豆分离蛋白、全脂奶粉、醪糟、白酒、调味料酒、食品用香精、蒸鱼豉油、蜂蜜、剁辣椒、花生酱、泡姜、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸、白砂糖、香辛料、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食

用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、泡椒、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、山梨酸钾、维生素 E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

酸味汁包（液态复合调味料）[主要原料：酿造食醋，辅料：酿造酱油、食用盐、味精、水、柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味汁包（液态调味料）[配料：饮用水、蒸鱼豉油、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、食用盐、调味料酒、白砂糖、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

食用植物调和油包[芝麻油、大豆油]

调味芝麻酱包[主要原料：芝麻酱；辅料：大豆油、花生酱、食品用香精、维生素 E 中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味油包[主要原料：大豆油、精炼牛油、辣椒油一种或几种；辅料：辣椒粉、辣椒油树脂、姜、葱、洋葱、花椒粉、芝麻、香辛料、辣椒红、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

脱水蔬菜包[主要原料：脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水蒜苗、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒圈、脱水番茄中的一种或几种，辅以或不辅以脱水紫菜、脱水木耳、熟芝麻、玉米粒、脱水鸡蛋粒、脱水牛肉粒、油炸豌豆、脱水枸杞、芝麻、脱水虾米、脱水虾皮中的一种或几种]

油炸花生包（熟制籽类制品）[主要原料：以油炸花生为主要原料，辅料：食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种]

黄豆包[配料：膨化黄豆、食用盐]

酸菜风味包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，以水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：酸豆角（豇豆、食用盐、水）、腌制萝卜干（萝卜、食用盐）中的一种或两种为主要原料；黑木耳、大豆油、辣椒、食用盐、味精、乳酸、香辛料、山梨酸钾中的几种为辅料]

熟制牛杂包[配料：熟制牛肺、熟制牛肝为主要原料；水、食用盐、郫县豆瓣酱、味精、白砂糖、香辛料、碳酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料]

风味熟制水产品混合包（可直接食用）[配料：熟制鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、

焦磷酸钠)为主要原料,水、大豆油、磷酸酯双淀粉、冰蛋白、鸡肉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、大蒜、碳酸钙、胡萝卜、魔芋制品(魔芋粉、大豆蛋白、结冷胶、卡拉胶、碳酸钠)、食品用香精、 $\beta$ -胡萝卜素中的几种为辅料]。

根据产品附调味包不同分为不同风味品种:原味面饼、港式牛杂面、重庆豌杂面、兰州拉面、武汉热干面、重庆小面、番茄味面、红油面面皮、麻酱面皮、藤椒味面、香辣牛肉味面、酸汤面、菌菇面、牛肉味面、葱油面、老坛酸菜味面、蒜香花甲味面、秘制香辣味面、浓汤咖喱味面、酸辣豚骨味面、酸菜面、椒麻面、复合风味面。

## 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 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 木薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.8 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.9 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.10 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.11 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.12 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.16 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.17 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.18 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.19 磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.20 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 生产用水(生活饮用水)应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.24 调味粉包、半固态调味料包、酸味汁包、调味汁包、食用植物调和油包、调味芝麻酱包、调味油包、脱水蔬菜包、油炸花生包、黄豆包、酸菜风味包（酱腌菜）、配菜风味包（酱腌菜）、熟制牛杂包、风味熟制水产品混合包应符合 SB/T 11194 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	具有本品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法煮熟后品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味,无异味	
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 <sup>a</sup> , %	≤ 14	GB 5009.3
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
核黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
磷酸盐 (以磷酸根计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
维生素 E <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	3.0 <sup>b</sup>	GB 5009.229
	5.0 <sup>c</sup>	
过氧化值 <sup>b、c</sup> (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 <sup>d</sup> (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤ 20	GB 5009.33
甲基汞 <sup>e</sup> (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
铬 (以 Cr 计), mg/kg (仅适用于熟制牛杂包)	≤ 1.0	GB 5009.123
镉 (以 Cd 计), mg/kg (仅适用于熟制牛杂包)	≤ 0.1	GB 5009.15

天门冬酰苯丙氨酸甲酯 <sup>f</sup> ，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
山梨酸钾 <sup>f</sup> （以山梨酸计），g/kg	≤	1.0（除熟制牛杂包外的调味包）	GB 5009.28
		0.075（熟制牛杂包）	
乙二胺四乙酸二钠 <sup>f</sup> ，g/kg	≤	0.25	SN/T 3855
脱氢乙酸钠 <sup>f</sup> （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
β-胡萝卜素 <sup>f</sup> ，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
特丁基对苯二酚 <sup>f</sup> （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>g</sup> ，mg/kg	≤	1.0	GB 5009.191
<p>注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于面饼的检验；</p> <p>b 仅适用于半固态调味料包、调味汁包、调味芝麻酱包、油炸花生包、黄豆包的检验，配料中如使用酿造酱和酸性配料（如酿造食醋、柠檬酸、乳酸等酸度调节剂）的，酸价指标不适用；</p> <p>c 仅适用于食用植物调和油包、调味油包的检验；</p> <p>d 仅适用于酸菜风味包、配菜风味包的产品；</p> <p>e 仅适用于风味熟制水产品混合包、其他含动物性水产及其制品的料包的检验；</p> <p>f 仅适用于添加该添加剂的调味包的检验；</p> <p>g 仅适用于添加酸水解植物蛋白的调味包的检验；</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、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。</p> <p>其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标，不附调味包的产品仅检验面饼，附调味包的产品适用于面饼和各调味包的混合检验。</p>			

2.4 微生物限量

不附调味包的产品仅检验面饼，附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验，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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数，CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> ，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789. 30
致泻大肠埃希氏菌 <sup>b</sup> ，CFU/g	5	0	0	—	GB 4789. 6
副溶血性弧菌 <sup>c</sup> ，MPN/g	5	1	100	1000	GB 4789. 7
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行； b 指标仅适用于附熟制牛杂包的产品； c 指标仅适用于附风味熟制水产品混合包的产品。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

面饼和调味包中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

出厂检验项目包括：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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、玉米淀粉、大米粉、谷朊粉、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、六偏磷酸钠、姜黄、核黄素、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、磷脂、维生素 E、栀子黄中的几种，再添加生活饮用水、食用盐，经和浆、预成型熟制、切分成型、干燥、包装或不包装面饼，辅以或不辅以下面调味包中的几种组合包装加工而成的方便面制品。（调味包均为外购）

调味粉包[配料：食用盐、白砂糖、香辛料、麦芽糊精、牛肉调味粉（牛肉、麦芽糊精、食用盐、辣椒粉、花椒粉、谷氨酸钠、牛肉香精）、鸡肉调味粉（鸡肉、麦芽糊精、香辛料、食用盐、谷氨酸钠、鸡肉香精、5'-呈味核苷酸二钠）、海鲜调味粉（虾肉、麦芽糊精、食用盐、香辛料、谷氨酸钠、花甲味香精）、鸡骨提取物（食用盐、鸡骨、水）、牛肉提取物（食用盐、牛肉、水）、羊肉调味粉、酵母提取物、复合酱油粉、水解植物蛋白复合调味粉（酸水解植物调味液、麦芽糊精、味精、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠）、番茄粉、虾仁粉、咖喱粉、植脂末（氢化植物油、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、葡萄糖浆）、香菇粉、麦芽糊精、味精、柠檬酸、DL-苹果酸、焦糖色、黄原胶、瓜尔胶、干贝素、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、5'-呈味核苷酸二钠、二氧化硅、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

半固态调味料包[配料：生活饮用水、精炼大豆油、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼猪油、蚝油、鸡油、鸡肉粉、牛肉、猪肉、辣椒、食用盐、牛肉膏（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、鸡肉膏（鸡肉、鸡骨提取物、鸡油、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨汤膏（鸡肉、鸡骨、麦芽糊精、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、鸡肉香精）、花甲膏（花甲肉、食用盐、麦芽糊精、花甲香精）、螺肉膏（海螺肉、菜籽油、精炼猪油、黄豆酱、辣椒、香辛料、葱、姜、蒜）、螺蛳膏（田螺蛳、水、鸡骨、食用盐、羟丙基二淀粉磷酸酯、牛骨提取物、玉米淀粉、姜、蒜、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、黄原胶）、牛骨高汤（水、牛骨、食用盐、麦芽糊精）、鸡骨白汤（水、鸡骨、食用盐、麦芽糊精）、郫县豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、甜面酱、香辛料、咖喱粉、南瓜粉、番茄丁、椰子粉、大豆分离蛋白、全脂奶粉、醪糟、白酒、调味料酒、食品用香精、蒸鱼豉油、蜂蜜、剁辣椒、花生酱、泡姜、呈味核苷酸二钠、柠檬酸、乳酸、白砂糖、香辛料、辣椒油树脂、香菇、番茄酱、酿造酱油、酿造食醋、鸡精调味料、味精、辣椒红、螺蛳提取物（田螺肉、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、鸡肉提取物（鸡肉、鸡骨提取物、食用盐、麦芽糊精、鸡味香精）、牛肉提取物（牛肉、牛骨提取物、食用盐、麦芽糊精、牛肉香精）、芝麻酱、泡椒、乙基麦芽酚、冰糖、酵母抽提物、山梨酸钾、维生素 E、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

酸味汁包（液态复合调味料）[主要原料：酿造食醋，辅料：酿造酱油、食用盐、味精、水、柠檬酸、冰乙酸、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味汁包（液态调味料）[配料：饮用水、蒸鱼豉油、鸡汁调味料、酿造酱油、蚝油、酿造食醋、食用盐、调味料酒、白砂糖、味精、香辛料、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、山梨酸钾中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

食用植物调和油包[芝麻油、大豆油]

调味芝麻酱包[主要原料：芝麻酱；辅料：大豆油、花生酱、食品用香精、维生素 E 中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

调味油包[主要原料：大豆油、精炼牛油、辣椒油一种或几种；辅料：辣椒粉、辣椒油树脂、姜、葱、洋葱、花椒粉、芝麻、香辛料、辣椒红、维生素 E（抗氧化剂）、食品用香精中的几种（包含两种或两种以上调味料）]

脱水蔬菜包[主要原料：脱水豆丁、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水蒜苗、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒圈、脱水番茄中的一种或几种，辅以或不辅以脱水紫菜、脱水木耳、熟芝麻、玉米粒、脱水鸡蛋粒、脱水牛肉粒、油炸豌豆、脱水枸杞、芝麻、脱水虾米、脱水虾皮中的一种或几种]

油炸花生包（熟制籽类制品）[主要原料：以油炸花生为主要原料，辅料：食用盐、辣椒、大豆油、花椒、麻椒、白砂糖、谷氨酸钠、辣椒红、特丁基对苯二酚中的几种]

黄豆包[配料：膨化黄豆、食用盐]

酸菜风味包（酱腌菜）[配料：芥菜叶为主要原料，以水、辣椒、白砂糖、食用盐、香辛料（花椒、八角、辣椒、桂皮、小茴香、孜然）、食用植物油（大豆色拉油、橄榄油、棕榈油、芝麻油）、酵母抽提物、味精、乳酸、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的几种为辅料]。

配菜风味包（酱腌菜）[配料：酸豆角（豇豆、食用盐、水）、腌制萝卜干（萝卜、食用盐）中的一种或两种为主要原料；黑木耳、大豆油、辣椒、食用盐、味精、乳酸、香辛料、山梨酸钾中的几种为辅料]

熟制牛杂包[配料：熟制牛肺、熟制牛肝为主要原料；水、食用盐、郫县豆瓣酱、味精、白砂糖、香辛料、碳酸钠、山梨酸钾中的几种为辅料]

风味熟制水产品混合包（可直接食用）[配料：熟制鱼糜（鱼肉、白砂糖、三聚磷酸钠、焦磷酸钠）为主要原料，水、大豆油、磷酸酯双淀粉、冰蛋白、鸡肉、大豆蛋白粉、食用盐、白砂糖、味精、大蒜、碳酸钙、胡萝卜、魔芋制品（魔芋粉、大豆蛋白、结冷胶、卡拉胶、碳酸钠）、食品用香精、β-胡萝卜素中的几种为辅料]。

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。

辉县市嗨吃家食品有限公司

H N  
Q B