



410439S-2022



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0003S-2022

方便饴饽面

2022-02-11 发布

2022-02-11 实施

郑县黄班长食品有限公司 发布

前 言

本标准由郟县黄班长食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：黄普坚。

本标准自发布实施日起替代 Q/JHS 0003S-2019（备案号：410923S-2019）。

H N

Q B

方便饹饹面

1 范围

本标准规定了方便饹饹面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以饹饹面面饼包（外购）为原料，搭配调料包【脱水蔬菜包（外购）、汤包、粉包、油包】中的一种或几种，经过组合包装而成的非即食方便饹饹面。

饹饹面面饼包（外购）：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、瓜尔胶、大豆油、碳酸氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经加工而成的熟制面条。

脱水蔬菜包（外购）：脱水香菜、脱水葱、脱水香葱、脱水蒜苗、脱水青梗菜、脱水胡萝卜、脱水白萝卜、脱水菠菜中的一种或几种。

汤包：以骨汤【以牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加食用牛油、食用羊油、食用鸡油、香辛料、白芷、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种】为原料，添加食用牛油、食用羊油、食用鸡油、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、生活饮用水中的一种或几种，经配料、熬制、灌装、包装加工而成。

粉包：以食用盐、白砂糖、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、鸡肉精粉（鸡肉、食用鸡油、麦芽糊精、谷氨酸钠或味精、白砂糖、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠）中的几种为原料，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料。

油包：以食用牛油、食用羊油、食用鸡油中的一种或几种为原料，添加香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香中的一种或几种】、芝麻中的几种，经配料、油炸或熬制、灌装、包装加工而成。

根据所用原料及搭配料包不同，产品分类不同。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 饹饹面面饼（外购）应符合 GB 17400 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜（外购）应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.3 骨汤应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 食用牛油、食用羊油、食用鸡油应符合 GB 10146 的规定。

2.1.5 八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.6 白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

- 2.1.7 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.11 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.15 粉包、油包所用香辛料或其粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.16 鸡肉精粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.17 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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
	面饼包	各调料包	
性 状	条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，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	
	面饼包	脱水蔬菜包	汤包	粉包	油包		
水分, g/100g	≤	14.0	—	—	15.0	—	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	—	—	25	55		GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	—	—	5.0		3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	—	0.25		0.25	GB 5009.227
^a 总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
^a *铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12
磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤	5.0 (仅限添加焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠的面饼)					GB 5009.256

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

a适用于面饼包和调料包的混合检验。

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	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 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。					
b 适用于面饼包和调料包的混合检验。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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，兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用面饼包）、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以饅饅面面饼包（外购）为原料，搭配调料包【脱水蔬菜包（外购）、汤包、粉包、油包】中的一种或几种，经过组合包装而成的非即食方便饅饅面。

饅饅面面饼包（外购）：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加食用盐、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、瓜尔胶、大豆油、碳酸氢钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠中的一种或几种，经加工而成的熟制面条。

脱水蔬菜包（外购）：脱水香菜、脱水葱、脱水香葱、脱水蒜苗、脱水青梗菜、脱水胡萝卜、脱水白萝卜、脱水菠菜中的一种或几种。

汤包：以骨汤【以牛骨、羊骨、鸡骨中的一种或几种为原料，添加生活饮用水，添加食用牛油、食用羊油、食用鸡油、香辛料、白芷、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠中的几种】为原料，添加食用牛油、食用羊油、食用鸡油、八角、花椒、桂皮、丁香、小茴香、草果、肉豆蔻、豆蔻、姜、山奈、白芷、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、生活饮用水中的一种或几种，经配料、熬制、灌装、包装加工而成。

粉包：以食用盐、白砂糖、味精、香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香、葱粉、蒜粉、洋葱粉、姜粉中的一种或几种】、鸡肉精粉（鸡肉、食用鸡油麦芽糊精、谷氨酸钠或味精、白砂糖、食用盐、5'-呈味核苷酸二钠）中的几种为原料，经原料验收、粉碎或不粉碎、配料、混合、包装而成的含两种或两种以上调味料。

油包：以食用牛油、食用羊油、食用鸡油中的一种或几种为原料，添加香辛料或其粉【辣椒、花椒、胡椒、八角、姜、高良姜、桂皮、肉桂、甘草、孜然、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、小茴香、丁香、山奈、月桂叶（香叶）、砂仁、芫荽、当归、香茅、荜拔、百里香中的一种或几种】、芝麻中的几种，经配料、油炸或熬制、灌装、包装加工而成。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中饅饅面面饼在 GB 2760 中分类为 06.07 方便米面制品。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑县黄班长食品有限公司