



410418S-2022



河南妙丫头食品有限公司企业标准

Q/HMS 0008S-2022

方便面

2022-02-08 发布

2022-02-08 实施

河南妙丫头食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南妙丫头食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张国涛。

H N

Q B

方便面

1 范围

本标准规定了方便面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购主料包（方便粉丝包、方便米线包、方便宽粉包、方便面饼包中的一种）为主料，搭配外购调味酱包、醋包、调味粉包、调味油包、酱腌菜包、花生包（熟）、黄豆包（熟）、蛋白素肉包、脱水菜包、骨汤包中的两种或几种包装而成的方便面。

外购方便粉丝包、宽粉包：以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐。

外购方便米线包：以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐。

外购方便面饼包：以小麦粉为主要原料，添加水、食用盐。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包：香菇、番茄、鲜姜、鲜蒜、辣椒粉、芝麻、豆瓣酱、大豆油、生活饮用水、芝麻油、棕榈油、牛油、鸡油、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶、砂仁】、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄、蚝油、料酒、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精（排骨膏、牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精、花甲味香精、螺蛳肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，包含两种或两种以上调味料。

脱水菜包：以脱水豆丁、脱水红萝卜、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加炒黄豆、炒芝麻、牛肉粒、鸡肉粒、脱水海带、脱水豆腐皮中的一种或两种。

醋包：酿造食醋。

调味油包：以大豆油、花生油中的一种为主要原料，添加辣椒、花椒、麻椒、藤椒、辣椒油树脂、辣椒香精中的一种或几种。

花生包（熟）：以花生为主要原料，添加食用盐、大豆油、白砂糖、味精、辣椒、花椒、麻椒中的一种或几种。

黄豆包（熟）：以黄豆为主要原料，添加不添加大豆油、食用盐。

酱腌菜包：酸菜（芥菜）或腌渍萝卜或榨菜。

蛋白素肉包：以大豆蛋白、大豆分离蛋白为主要原料，添加或不添加谷朊粉、玉米淀粉、食用盐中的几种。

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种）、陈皮、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种或两种以上的调味料。

骨汤包：牛骨、鸡骨、水、食用盐、香辛料（葱、姜、蒜、月桂叶、花椒、八角）。

根据工艺原料不同分为以下种类：风味方便（粉丝、米线、宽粉、面饼）、风味方便重庆小面、风味方便牛肉面、风味方便拉面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉丝包应符合GB/T 23587的规定。

2.1.2 米线包应符合DB510603/T 06的规定。

2.1.3 宽粉包应符合GB 2713的规定。

2.1.4 花生包（熟）、黄豆包（熟）应符合GB 19300的规定。

2.1.5 醋包应符合GB 2719的规定。

2.1.6 调味粉包、调味酱包、脱水菜包、调味油包、骨汤包应符合SB/T 11194和GB 31644的规定。

2.1.7 酱腌菜包应符合GB 2714的规定。

2.1.8 蛋白素肉包应符合SB/T 10649的规定。

2.1.9 面饼应符合GB/T 40772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	主料包应具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产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
^a 水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3

^a 复水时间, min	≤	6	LS/T 3211 中 5.7
^b 总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	3.5	GB/T 5009.41
酸价 ^f (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0 (仅适用于调味酱包、调味油包)	3【仅适用于花生包(熟)、黄豆包(熟)】 GB 5009.229
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0 (仅适用于含山梨酸钾的调味酱包)	GB 5009.28
^d 亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
^e *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.40	GB 5009.12
^e 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^e 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注带*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于主料包;

b 仅适用于醋包;

c 仅适用于调味酱包、辣椒油包、花生包(熟)、黄豆包(熟);

d 仅适用于酱腌菜包;

e 适用于将主料包和配料包充分混合后进行检测;

f 若调味酱包中含发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱), 不检测酸价。

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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

b 仅适用于使用骨汤包产品的检验;

微生物限量适用于主料包和配料包的混合检验。

2.5 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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（主料包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购主料包（方便粉丝包、方便米线包、方便宽粉包、方便面饼包中的一种）为主料，搭配外购调味酱包、醋包、调味粉包、调味油包、酱腌菜包、花生包（熟）、黄豆包（熟）、蛋白素肉包、脱水菜包、骨汤包中的两种或几种包装而成的方便面。

外购方便粉丝包、宽粉包：以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐。

外购方便米线包：以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐。

外购方便面饼包：以小麦粉为主要原料，添加水、食用盐。

配料包中各种料包均为外购产品，由下列几种料包组合而成：

调味酱包：香菇、番茄、鲜姜、鲜蒜、辣椒粉、芝麻、豆瓣酱、大豆油、生活饮用水、芝麻油、棕榈油、牛油、鸡油、食用盐、白砂糖、食用玉米淀粉、香辛料【八角、花椒、小茴香、辣椒、桂皮、胡椒、孜然、姜、葱、甘草、肉豆蔻、豆蔻、草果、姜黄、丁香、月桂叶、砂仁】、豆瓣酱、黄豆酱、豆豉、辣椒酱、味精、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、乙基麦芽酚、琥珀酸二钠、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、辣椒红、辣椒油树脂、姜黄、蚝油、料酒、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、黄原胶、食品用香精（排骨膏、牛肉膏、鸡肉膏、螺蛳膏、花甲膏、肉味香精、菌汤香精、花甲味香精、螺蛳肉香精中的一种或几种）、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾中的几种，包含两种或两种以上调味料。

脱水菜包：以脱水豆丁、脱水红萝卜、脱水胡萝卜、脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水萝卜粒、脱水香菇、脱水香菜、脱水辣椒中的一种或几种为主要原料，添加或不添加炒黄豆、炒芝麻、牛肉粒、鸡肉粒、脱水海带、脱水豆腐皮中的一种或两种。

醋包：酿造食醋。

调味油包：以大豆油、花生油中的一种为主要原料，添加辣椒、花椒、麻椒、藤椒、辣椒油树脂、辣椒香精中的一种或几种。

花生包（熟）：以花生为主要原料，添加食用盐、大豆油、白砂糖、味精、辣椒、花椒、麻椒中的一种或几种。

黄豆包（熟）：以黄豆为主要原料，添加不添加大豆油、食用盐。

酱腌菜包：酸菜（芥菜）或腌渍萝卜或榨菜。

蛋白素肉包：以大豆蛋白、大豆分离蛋白为主要原料，添加或不添加谷朊粉、玉米淀粉、食用盐中的几种。

调味粉包：食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、鸡精调味料、鸡粉调味料、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮、芫荽、香茅、

甘草、山奈、薄荷、甘牛至、胡椒、芝麻、丁香、百里香、香椿、花椒中的几种)、陈皮、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠中的几种,含两种或两种以上的调味料。

骨汤包:牛骨、鸡骨、水、食用盐、香辛料(葱、姜、蒜、月桂叶、花椒、八角)。

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。

河南妙丫头食品有限公司

H N

Q B