



410890 S-2022



河南国隆食品有限公司企业标准

Q/HGS 0002S-2022

方便面块（非油炸）

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

河南国隆食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南国隆食品有限公司提出和起草。

本标准主要起草人：刘利侠。

H N

Q B

方便面块（非油炸）

1 范围

本标准规定了方便面块（非油炸）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，添加或不添加荞麦粉、青稞粉、高粱粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏仁粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、红枣、火龙果、枸杞、草莓、桑葚中的一种或几种）、香菇粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、挤压熟化、切断、定型、烘干、包装加工而成的即食方便面块（非油炸）。

根据原辅料不同，产品分类不同。

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 荞麦粉、青稞粉、高粱粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏仁粉应符合GB 2715的规定。

2.1.3 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.4 香菇粉应符合GB 7096的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.6 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.7 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.8 红薯淀粉、食用小麦淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.9 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。

2.1.10 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。

2.1.11 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.12 生活饮用水应符合GB 5749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	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，用温开水
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	漱口后品其滋味
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, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 8.0 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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

注: 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 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

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、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉、青稞粉、高粱粉、藜麦粉、若麦粉、玉米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏仁粉、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、番茄、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、紫薯、红薯、山药、红枣、火龙果、枸杞、草莓、桑葚中的一种或几种）、香菇粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、食用小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、挤压熟化、切断、定型、烘干、包装加工而成的即食方便面块（非油炸）。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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南国隆食品有限公司

Q B