



411325S-2022



安阳市饱安食品有限公司企业标准

Q/ABA 0001S-2022

# 方便冷冻面条制品

2022-05-19 发布

2022-05-19 实施

安阳市饱安食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市饱安食品有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市饱安食品有限公司。

本标准主要起草人：韩金明。

本标准自发布实施起替代 Q/ABA 0001S-2021。

H N

Q B

# 方便冷冻面条制品

## 1 范围

本标准规定了方便冷冻面条制品的要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于面条配以调味料包（酱包、辣椒调味油包），经组合包装而成的方便冷冻面条制品。

面条是以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、燕麦粉、荞麦面粉、黑麦粉、糯米粉、玉米淀粉、菱角淀粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、山药粉、黑木耳粉、海带粉、鸡蛋（去壳）、鸭蛋（去壳）、鹅蛋（去壳）、鸵鸟蛋（去壳）、西红柿汁（西红柿经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）、菠菜汁（菠菜经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）、火龙果汁（火龙果经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、成型、包装（包括酱包、辣椒调味油包）、装箱后冷冻储存的食品。

酱包（半固态复合调味料）（外购）：猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、牛油、鸡油、猪油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、红烧酱汁、葱、蒜、花椒、豆蔻、肉豆蔻、白芷、山柰、白果、丁香、高良姜、陈皮、调料九里香、草果、小茴香、香叶（月桂叶）、桂皮、食品用香精（肉味香精）、八角、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、山梨酸钾。

辣椒调味油包（液态复合调味料）（外购）：辣椒油、辣椒、蒜、芝麻、葱、姜、洋葱、醋、生抽、菜籽油、猪油、鸡油、牛油、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、草果、丁香、山柰、花椒、白芷、高良姜、肉豆蔻、青果、孜然、荜茇、肉桂、豆蔻、葫芦巴、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）。

## 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 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉应符合 NY/T 892 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食品用香精（肉味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.6 荞麦面粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 菱角淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.9 黑麦粉、糯米粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 薏米粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.11 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.12 黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.14 菠菜应符合 NY/T 743 的规定。
- 2.1.15 西红柿应符合 NY/T 655 的规定。

2.1.16 火龙果应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.17 鸡蛋、鹅蛋、鸭蛋、鸵鸟蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.18 调味料包（酱包、辣椒调味油包）应符合 GB 31644 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
	面条	调味料包	
性状	条形粗细均匀，弹性良好	具有各调味料包应有的性状	面条：取适量样品，在自然光下观察色泽、性状和杂质。放入带盖容器内，加入500mL沸水，浸泡3-4min后，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。 调味料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色泽	均匀白色或与添加的原辅料相对应的颜色	具有各调味料包应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异变、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	
		面条	调味料包		
			酱包		辣椒调味油包
水分, g/100g	≤	45	-	-	GB 5009.3
酸价（以脂肪计）(KOH), mg/g	≤	-	-	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计）, g/100g	≤	-	0.25	0.25	GB 5009.227
酸度, °T	≤	2.0	-	-	GB 5009.239
山梨酸钾（以山梨酸计）, g/kg	≤	-	1.0	-	GB 5009.28
*铅（以 Pd 计）, mg/kg	≤	0.2			GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.4			GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0			GB 5009.22
注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；					
铅、总砷和黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标适用于面条制品和搭配的调味料包（酱包、辣椒调味油包）混合后检验。					

## 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 <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
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: <sup>a</sup> 样品的采集和处理按GB 4789.1 执行; 微生物限量适用于产品的混合检验。					

### 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 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

污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 食品添加剂使用应符合 GB 2760 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、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于面条配以调味料包（酱包、辣椒调味油包），经组合包装而成的方便冷冻面条制品。

面条是以小麦粉为主要原料，辅以玉米粉、燕麦粉、荞麦面粉、黑麦粉、糯米粉、玉米淀粉、菱角淀粉、绿豆粉、黄豆粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、山药粉、黑木耳粉、海带粉、鸡蛋（去壳）、鸭蛋（去壳）、鹅蛋（去壳）、鸵鸟蛋（去壳）、西红柿汁（西红柿经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）、菠菜汁（菠菜经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）、火龙果汁（火龙果经挑选、清洗、沥干、搅碎成汁）中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、成型、包装（包括酱包、辣椒调味油包）、装箱后冷冻储存的食品。

酱包（半固态复合调味料）（外购）：猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、牛油、鸡油、猪油、黄豆酱、甜面酱、豆瓣酱、红烧酱汁、葱、蒜、花椒、豆蔻、肉豆蔻、白芷、山柰、白果、丁香、高良姜、陈皮、调料九里香、草果、小茴香、香叶（月桂叶）、桂皮、食品用香精（肉味香精）、八角、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、山梨酸钾。

辣椒调味油包（液态复合调味料）（外购）：辣椒油、辣椒、蒜、芝麻、葱、姜、洋葱、醋、生抽、菜籽油、猪油、鸡油、牛油、八角、香叶（月桂叶）、小茴香、草果、丁香、山柰、花椒、白芷、高良姜、肉豆蔻、青果、孜然、荜茇、肉桂、豆蔻、葫芦巴、王守义十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）。

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QB/T 5472《生湿面制品》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。

安阳饱安食品有限公司