



411365S-2022



河南襄东食品有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2022

方便面制品

2022-05-20 发布

2022-05-20 实施

河南襄东食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南襄东食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李义峰。

H N

Q B

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于由牛筋面（或干面皮、面藕）搭配外购料包[辣椒油包、芝麻酱包、醋包、芝麻包、调味粉包中的一种或几种]组成的非即食方便面制品。

牛筋面（或干面皮、面藕）：以小麦粉为主要原料，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、荷叶粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，再加入生活饮用水，经混料、挤压膨化、整形、干燥制成。

外购料包如下：

辣椒油包：精炼植物油、辣椒片、香辛料、芝麻、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂）。

芝麻酱包：芝麻酱、花生酱、精炼植物油、酵母抽提物制成。

醋包：水、高粱、大麦、豌豆、麸皮。

芝麻包：熟芝麻。

调味粉包（配方1）：由食用盐、白砂糖、酵母抽提物、脱水香葱、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）。

调味粉包（配方2）：由辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、白芝麻、食盐、谷氨酸钠（味精）。

根据产品所用辅料和形态的不同分为：牛筋面（原味牛筋面、菠菜牛筋面、紫薯牛筋面、荷叶牛筋面、南瓜牛筋面、山药牛筋面、绿豆牛筋面、胡萝卜牛筋面、荞麦牛筋面、黑麦牛筋面、高粱牛筋面、玉米牛筋面、谷朊粉牛筋面）、干面皮（原味干面皮、菠菜干面皮、紫薯干面皮、荷叶干面皮、南瓜干面皮、山药干面皮、绿豆干面皮、胡萝卜干面皮、荞麦干面皮、黑麦干面皮、高粱干面皮、玉米干面皮、谷朊粉干面皮）、面藕（原味面藕、菠菜面藕、紫薯面藕、荷叶面藕、南瓜面藕、山药面藕、绿豆面藕、胡萝卜面藕、荞麦面藕、黑麦面藕、高粱面藕、玉米面藕、谷朊粉面藕）。

2 术语和定义

面藕

以小麦粉或高筋小麦粉、水为原料，添加或不添加其他辅料，经和面、挤压膨化、成型、干燥等工艺加工而成的中空藕状的食品。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 紫薯粉、绿豆粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.4 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.5 荷叶粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

- 3.1.6 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.8 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.11 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 3.1.12 外购辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 3.1.13 外购芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 3.1.14 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 3.1.15 外购芝麻包应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 3.1.16 外购调味粉包应符合 GB 31644 的规定。

3.2 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	从样品中取出适量，倒入一洁净的白瓷盘中，在自然光线下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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 (牛筋面、干面皮、面藕)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (辣椒油包) 3.0 (芝麻酱包、芝麻包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (辣椒油包、芝麻酱包) 0.5 (芝麻包)	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12

*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 适用于产品的混合检验。

3.4 微生物限量

微生物限量应符合表 2 的规定。

表 2 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
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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 微生物适用于牛筋面、干面皮、面藕与料包混合检验。					

3.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 规定。

3.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.7 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。

4 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（牛筋面、干面皮、面藕）、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

本标准适用于由牛筋面（或干面皮、面藕）搭配外购料包[辣椒油包、芝麻酱包、醋包、芝麻包、调味粉包中的一种或几种]组成的非即食方便面制品。

牛筋面（或干面皮、面藕）：以小麦粉为主要原料，添加或不添加菠菜粉、紫薯粉、荷叶粉、南瓜粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、荞麦粉、黑麦面粉、高粱面粉、玉米面粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油中的一种或几种，再加入生活饮用水，经混料、挤压膨化、整形、干燥制成。

外购料包如下：

辣椒油包：精炼植物油、辣椒片、香辛料、芝麻、食品添加剂（辣椒红、辣椒油树脂）。

芝麻酱包：芝麻酱、花生酱、精炼植物油、酵母抽提物制成。

醋包：水、高粱、大麦、豌豆、麸皮。

芝麻包：熟芝麻。

调味粉包（配方1）：由食用盐、白砂糖、酵母抽提物、脱水香葱、食用香精、食品添加剂（谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠）。

调味粉包（配方2）：由辣椒粉、花椒粉、麻椒粉、孜然粉、白芝麻、食盐、谷氨酸钠（味精）。

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的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。