



411136S-2022



虞城县广利达食品有限公司企业标准

Q/YGS 0001S-2022

方便面

2022-05-05 发布

2022-05-05 实施

虞城县广利达食品有限公司 发布

前 言

本标准由虞城县广利达食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛犇、吴荣全。

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。

本标准适用于以自制非油炸面饼、外购粉丝中的一种或全部为主要原料，搭配外购调味包【粉包、酱包、醋包、骨汤包、调味酱包、卤鹌鹑蛋包、菜包、调味醋包、红油包中的多种】，经过组合包装而成的方便面。

非油炸面饼：以小麦粉、荞麦粉、黑麦粉中的几种为原料，经倒面、加水和面、挤压成型、老化、烘干、包装而成的非油炸面饼。

粉丝：红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、饮用水；

粉包：食用盐、味精、鸡肉粉、食用香精、白砂糖、辣椒、醋酸酯淀粉、黄原胶、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料中的几种，含两种或两种以上调味品；

骨汤包（液态复合调味料）：羊棒骨、牛棒骨、羊肉、鸡骨、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、香辛料、食品添加剂（山梨酸钾）、5'-呈味核苷酸二钠；

调味酱包：精炼羊油、菜籽油、辣椒、花椒、芝麻油、香辛料；

酱包（半固态复合调味料）：植物油、食用牛油、腌渍小米椒【水、小米椒（小米椒、食用盐、柠檬酸、焦亚硫酸钠）、食用盐、食品添加剂（柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠）】、黄豆酱（水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、甘草酸一钾）、酿造酱油（水、非转基因脱脂大豆、小麦、食用盐、谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、三氯蔗糖）、老母鸡清汤（老母鸡鸡肉、老母鸡鸡骨、水、食用盐、香辛料）、食用盐、味精、食用香精、白砂糖、乳酸、香辛料、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种，含两种或两种以上调味品；

卤鹌鹑蛋包：鹌鹑蛋、食用盐、鸡精、酱油（含焦糖色）、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠；

菜包：脱水香菜、脱水蒜苗、脱水裙带菜、脱水海苔片、豆段（豆制品）（大豆、水、食用盐）、脱水胡萝卜、脱水枸杞、脱水葱中的一种或几种，加入或不加入芝麻（熟）；

调味醋包：陈醋、纯净水、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠中的几种，含两种或两种以上调味品；

醋包：酿造食醋（生活饮用水、高粱、大米、白砂糖、食用盐、山梨酸钾）

红油包：大豆油、辣椒粉、香辛料、辣椒红。

根据原料不同可分为：方便面、方便烩面、方便荞麦面、方便黑麦面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.5 粉包、酱包、调味酱包、调味醋包、骨汤包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 红油包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.7 粉丝应符合 GB 2713 的规定。

2.1.8 卤鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 醋包应符合 GB 2719 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 |
|------|-----------------|--|
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | 从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，复水后品尝其滋味，并检查有无外来杂质。 |
| 性状 | 具有本品应有的性状 | |
| 滋、气味 | 具有本品特有的滋、气味，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 |
|--|-------------------------|-------------|
| 水分, g/100g | 仅适用于非油炸面饼、粉丝、粉包 ≤ 14 | GB 5009.3 |
| | 仅适用于菜包 ≤ 10 | |
| 食用盐(以 NaCl 计), g/100g | 仅适用于粉包 ≤ 58 | GB 5009.44 |
| | 仅适用于酱包、骨汤包、调味酱包 ≤ 20 | |
| 复水时间, min (仅适用于非油炸面饼、粉丝) | ≤ 5 | LS/T 3211 |
| 总酸(以乙酸计), g/100mL (仅适用于醋包、调味醋包) | ≥ 3.5 | GB 12456 |
| 酸度(以湿基计), °T (仅适用于粉丝) | ≤ 1.5 | GB 5009.239 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g (适用于调味酱包、酱包、骨汤包、红油包) | ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g (适用于调味酱包、酱包、骨汤包、红油包) | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg (仅适用于醋包、骨汤包、酱包) | ≤ 1.0 | GB 5009.28 |
| *铅(以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |

| | | | |
|---|---|------|------------|
| 总砷（以As计），mg/kg | ≤ | 0.5 | GB 5009.11 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg | ≤ | 5.0 | GB 5009.22 |
| 镉（以Cd计），mg/kg（仅适用于卤鹌鹑蛋包） | ≤ | 0.05 | GB 5009.15 |
| 注 1：*铅严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。 | | | |
| 注 2：总砷、铅、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于非油炸面饼和粉丝、调味包的混合检验。 | | | |

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 | |
| 菌落总数 ^b , CFU/g | 5 | 2 | 10 ⁴ | 10 ⁵ | GB 4789.2 |
| 大肠菌群 ^b , CFU/g | 5 | 2 | 10 | 10 ² | GB 4789.3 平板计数法 |
| 沙门氏菌 ^b , /25g | 5 | 0 | 0 | - | GB 4789.4 |
| 金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g | 5 | 1 | 10 ² | 10 ³ | GB 4789.10 |
| 注： ^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 | | | | | |
| ^b 适用于非油炸面饼和粉丝、调味包的混合检验。 | | | | | |

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《定量包装商品净含量计量检验规则》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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

方便面是以自制非油炸面饼、外购粉丝中的一种或全部为主要原料,搭配外购调味包【粉包、酱包、醋包、骨汤包、调味酱包、卤鹌鹑蛋包、菜包、调味醋包、红油包中的多种】,经过组合包装而成的方便面。

非油炸面饼:以小麦粉、荞麦粉、黑麦粉中的几种为原料,经倒面、加水和面、挤压成型、老化、烘干、包装而成的非油炸面饼。

粉丝:红薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、饮用水;

粉包:食用盐、味精、鸡肉粉、食用香精、白砂糖、辣椒、醋酸酯淀粉、黄原胶、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、香辛料中的几种,含两种或两种以上调味品;

骨汤包(液态复合调味料):羊棒骨、牛棒骨、羊肉、鸡骨、食用盐、酵母抽提物、谷氨酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、香辛料、食品添加剂(山梨酸钾)、5'-呈味核苷酸二钠;

调味酱包:精炼羊油、菜籽油、辣椒、花椒、芝麻油、香辛料;

酱包(半固态复合调味料):植物油、食用牛油、腌渍小米椒【水、小米椒(小米椒、食用盐、柠檬酸、焦亚硫酸钠)、食用盐、食品添加剂(柠檬酸、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、苯甲酸钠、乙二胺四乙酸二钠)】、黄豆酱(水、非转基因黄豆、小麦粉、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠、黄原胶、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、三氯蔗糖、甘草酸一钾)、酿造酱油(水、非转基因脱脂大豆、小麦、食用盐、谷氨酸钠、焦糖色、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、三氯蔗糖)、老母鸡清汤(老母鸡鸡肉、老母鸡鸡骨、水、食用盐、香辛料)、食用盐、味精、食用香精、白砂糖、乳酸、香辛料、姜黄、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾中的几种,含两种或两种以上调味品;

卤鹌鹑蛋包:鹌鹑蛋、食用盐、鸡精、酱油(含焦糖色)、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠;

菜包:脱水香菜、脱水蒜苗、脱水裙带菜、脱水海苔片、豆段(豆制品)(大豆、水、食用盐)、脱水胡萝卜、脱水枸杞、脱水葱中的一种或几种,加入或不加入芝麻(熟);

调味醋包:陈醋、纯净水、食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠中的几种,含两种或两种以上调味品;

醋包:酿造食醋(生活饮用水、高粱、大米、白砂糖、食用盐、山梨酸钾)

红油包:大豆油、辣椒粉、香辛料、辣椒红。

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,制定本企业标准,作为组织生产,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。

虞城县广利达食品有限公司