



411667S-2022



河南薯品汇供应链管理有限公司企业标准

Q/HSPH 0002S-2022

方便面皮

2022-06-27 发布

2022-06-27 实施

河南薯品汇供应链管理有限公司 发布

前 言

本标准由河南薯品汇供应链管理有限公司提出并起草。

本标准起草人：吕海乾、吕海坤、吕凤清

H N

Q B

方便面皮

1 范围

本标准规定了方便面皮的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、小麦粉、大麦粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用盐、大豆油、碳酸钠中的一种或几种，经加水和面搅拌、挤压熟化、常温老化或不常温老化、冷却、干燥或不干燥、包装而成的面皮；经组合配料包中的一种或几种以上、包装加工而成的方便面皮。

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（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）。

调味醋包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）。

辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）。

榨菜包（酱腌菜）（萝卜叶菜为原料，加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）。

芝麻包（熟芝麻）。

花生包（熟制坚果与籽类）【花生为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）】。

海鲜包（水产制品）【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料】。

牛肚包（熟肉制品）【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

肉包（熟肉制品）【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食

用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

螺蛳汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

羊肉汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛、羊骨头、老母鸡、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鹌鹑蛋、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、香辛料。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、小麦粉、大麦粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 调味酱包、调味粉包、蔬菜包、调味醋包、辣椒油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.11 芝麻酱调味包、螺蛳汤包、羊肉汤包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 榨菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.13 芝麻包、花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.15 牛肚包、肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.16 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 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 | 具有本品应有的性状 | 按食用方法取适量被测 |

| | | |
|------|-------------------|--|
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽 | 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 |
| 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 |
|--|---|-------------|
| 水分, g/100g | ≤ 14 (面皮) | GB 5009.3 |
| 食用盐(以NaCl计), g/100g | ≤ 20 (适用于调味酱包、调味粉包、芝麻酱调味包) | GB 5009.44 |
| 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g | ≤ 3.0 (适用于调味酱包、辣椒油包、芝麻酱调味包、芝麻包、花生包、海鲜包、牛肚包、肉包) | GB 5009.229 |
| 过氧化值(以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 (适用于调味酱包、辣椒油包、芝麻酱调味包、芝麻包、花生包、海鲜包、牛肚包、肉包) | GB 5009.227 |
| 亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计), mg/kg | ≤ 20 (适用于榨菜包) | GB 5009.33 |
| 双乙酸钠 ^a , g/kg | ≤ 3.0 | GB 5009.277 |
| 山梨酸钾 ^a (以山梨酸计), g/kg | ≤ 0.075 | GB 5009.28 |
| 甲基汞(以 Hg 计), mg/kg | ≤ 0.5 (适用于海鲜包) | GB 5009.17 |
| *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 |
| ^a 仅限使用该食品添加剂的产品的检测。 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 适用于粉丝饼和各配料包的混合检验。 同一功能的食品添加剂(防腐剂)在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 | | |

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, /25 g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.4 |

| | | | | | |
|--|---|---|-----|------|------------|
| 致泻大肠埃希氏菌 ^b ，/25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.6 |
| 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 ^d ，/25g | 5 | 0 | 0 | — | GB 4789.30 |
| 注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b、d 仅适用于添加牛肉产品的检验； 微生物限量适用于粉丝饼和配料包的混合检验。 | | | | | |

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 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（面皮）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、小麦粉、大麦粉、豌豆粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用盐、大豆油、碳酸钠中的一种或几种，经加水和面搅拌、挤压熟化、常温老化或非常温老化、冷却、干燥或不干燥、包装而成的面皮；经组合配料包中的一种或几种以上、包装加工而成的方便面皮。

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（棕榈油、大豆油、菜籽油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆瓣酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、芝麻、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、酱油、辣椒油、泡辣椒、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏、山梨酸钾中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

调味粉包（食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、花椒粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酱油粉、牛肉粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、食用香精中的几种组成）含两种或两种以上的调味料。

蔬菜包（脱水青梗菜、脱水高丽菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、熟芝麻中的几种组成）。

调味醋包（老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成）。

辣椒油包（大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、花椒、胡椒、食用香精、辣椒油树脂）

芝麻酱调味包（芝麻酱为原料，添加花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、食用盐、食用香精中的几种组成）。

榨菜包（酱腌菜）（萝卜叶菜为原料，加入食用盐、棕榈油或大豆油、花椒、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠、姜黄中的几种组成）。

芝麻包（熟芝麻）。

花生包（熟制坚果与籽类）【花生为原料，添加植物油、辣椒、花椒、麻椒、食用盐、白砂糖、食品添加剂（谷氨酸钠）】。

海鲜包（水产制品）【鱼糜（鱼肉、白砂糖、焦磷酸钠、三聚磷酸钠）、鸡肉、海带、大豆蛋白、饮用水、淀粉、甜玉米、香菇、植物油、章鱼、味精、食用盐、白砂糖、香辛料】。

牛肚包（熟肉制品）【牛肚为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡膏、双乙酸钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

肉包（熟肉制品）【牛肉、鸡肉、羊肉中的一种为原料，添加菜籽油、辣椒、芝麻、花椒、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种组成】。

螺蛳汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛骨头、老母鸡、螺蛳、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

羊肉汤包（液态复合调味料）：饮用水、新鲜牛、羊骨头、老母鸡、食用植物油、食用盐、白砂糖、香辛料（花椒、八角、桂皮、小茴香）、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、酵母抽提物、羟丙基二淀粉磷酸酯。

鹌鹑蛋包（蛋制品）：鹌鹑蛋、酿造酱油（含焦糖色）、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、香辛料。

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。

河南薯品汇供应链管理有限公司

Q B