



411499S-2022



河南胖姐食品有限公司企业标准

Q/HPJS 0010S-2022

方便面制品

2022-06-08 发布

2022-06-08 实施

河南胖姐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南胖姐食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：孟香英。

H N

Q B

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以非油炸面饼为主要组成部分，搭配或不搭配外购调味包[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制品。

非油炸面饼：以小麦粉为主要原料、添加荞麦粉、黑麦粉、醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、海藻酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄豆粉、黑豆粉中的一种或几种为原料，经加水和面、压面、蒸面、冷却、切条、烘干、包装而成的非油炸面饼。

粉包（固态复合调味料）：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。

2 要求

2.1 原料要求

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 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 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 菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 黄豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.9 粉包、酱包、调味酱包、调味醋包、骨汤包、红油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 卤鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 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
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)		≤	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 (仅适用于添加该食品添加剂的醋包、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
磷酸盐(以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg (仅适用于添加该食品添加剂的非油炸面饼)		≤	5.0	GB 5009.256
注 1:*铅指标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调味包的混合检验, 未搭配料包的产品仅检测非油炸面饼。				

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调味包的混合检验, 未搭配料包的产品仅检测非油炸面饼。					

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、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以非油炸面饼为主要组成部分，搭配或不搭配外购调味包[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制品。

非油炸面饼：以小麦粉为主要原料、添加荞麦粉、黑麦粉、醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、海藻酸钠、碳酸钠、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用豌豆淀粉、菠菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、南瓜粉、黄豆粉、黑豆粉中的一种或几种为原料，经加水和面、压面、蒸面、冷却、切条、烘干、包装而成的非油炸面饼。

粉包（固态复合调味料）：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。