



412009S-2022



河南省程淑方食品有限公司企业标准

Q/HCS 0003S-2022

# 方便面皮

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

河南省程淑方食品有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性附录。

本标准由河南省程淑方食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：徐彬、刘利侠。

H N

Q B

# 方便面皮

## 1 范围

本标准规定了方便面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮为主料，搭配或不搭配外购料包【酱包（半固态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、菜包（蔬菜干制品）、油包（食用调味油）、调味汁包（液态复合调味料）、卤蛋包（蛋制品）中的一种或几种】，经组合或不组合、包装而成的方便面皮。

面皮：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、魔芋粉或魔芋精粉、青稞粉、食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣、火龙果、枸杞、草莓、桑葚中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、墨鱼（汁）粉中一种或几种，经和面、挤压熟化、切断、定型、烘干、包装加工而成。

外购调味包【酱包（半固态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、菜包（蔬菜干制品）、油包（食用调味油）、调味汁包（液态复合调味料）、卤蛋包（蛋制品）】的配料详见附录 A。

根据所用原辅料及料包组合不同，产品分为：面皮、炸酱面皮、葱油面皮、麻酱面皮、麻辣面皮、红油面皮、风味面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

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

2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.6 青稞粉、大米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.9 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.12糯米粉应符合 LS/T 3240 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.15大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.16谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.17食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.18大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.20花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.21葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23墨鱼(汁)粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.24酱包、粉包、调味汁包、油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.26卤蛋包应符合 GB 2749 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	从样品中取出适量，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，冲泡后品尝其滋味，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
	面 饼	外购料包						
		酱包	粉包	菜包	油包	调味 汁包	卤蛋 包	
水分, g/100g	≤	14.0	-	-	-	-	-	GB 5009.3
<sup>b</sup> 山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	-	1.0	-	-	-	1.0	GB 5009.28
<sup>b</sup> 苯甲酸钠(以苯甲酸计), g/kg	≤	-	1.0	-	-	-	1.0	GB 5009.28

<sup>b</sup> 脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计), g/kg	≤	-	0.5	-	-	-	0.5	-	GB 5009.121
<sup>b</sup> 乙二胺四乙酸二钠, g/kg	≤	-	0.075	-	-	-	0.075	-	SN/T 3855 或 GB 5009.278
<sup>b</sup> 阿斯巴甜, g/kg	≤	-	2.0	2.0	-	-	1.2	-	GB 5009.263
<sup>b</sup> 甜蜜素 (以环己基氨基磺酸计), g/kg	≤	-	0.65	0.65	-	-	0.65	-	GB 5009.97
<sup>b</sup> 三氯蔗糖, g/kg	≤	-	0.25	0.25	-	-	0.25	-	GB 22255
<sup>b</sup> 日落黄, g/kg	≤	-	0.5	0.2	-	-	0.2	-	GB 5009.35
<sup>b</sup> 柠檬黄, g/kg	≤	-	0.5	0.2	-	-	0.15	-	GB 5009.35
<sup>b</sup> 栀子黄, g/kg	≤	-	1.5	1.5	-	-	-	-	GB 5009.149
<sup>b</sup> 赤藓红, g/kg	-	-	-	-	-	-	0.05	-	GB 5009.35
<sup>b</sup> β-胡萝卜素, g/kg	-	-	-	-	-	-	1.0	-	GB 5009.83
<sup>b</sup> 姜黄素, g/kg	-	0.1	0.1	-	-	-	-	-	SN/T 4890
<sup>a</sup> 3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	-	0.4	-	-	-	-	0.4	-	GB 5009.191
镉 (以 Cd 计), mg/kg	-	-	-	-	-	-	-	0.05	GB 5009.15
苯并[ <i>a</i> ]芘, μg/kg	-	-	-	-	-	10	-	-	GB 5009.27
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	0.4 (适用于面皮、或与搭配的料包的混合检验)							0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	0.5 (适用于面皮、或与搭配的料包的混合检验)							-	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	5.0 (适用于面皮、或与搭配的料包的混合检验)							-	GB 5009.22
<p>注: a仅适用于添加酸水解大豆蛋白液的料包。</p> <p>b仅适用添加该种添加剂的料包,且同一功能的食品添加剂(防腐剂、相同色泽着色剂)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;</p> <p>*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p>									

## 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 平板计数法
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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

微生物限量适用于面皮的单独检验或与搭配的料包【酱包（半固态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、菜包（蔬菜干制品）、油包（食用调味油）、调味汁包（液态复合调味料）、卤蛋包（蛋制品）中的一种或几种】混合后检验。

### 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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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【仅适用于面皮】、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

外购料包配料:

(1) 酱包(半固态复合调味料,外购):食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油、棕榈油的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种)、鲜(冻)畜、禽产品(猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉的一种或几种)、食用盐、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、白酒、调味料酒、黄酒、味精、酵母抽提物、芝麻、花生仁、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、白砂糖、冰糖、食用葡萄糖、绵白糖、果葡糖浆、番茄粉、咖喱粉、蚝油、酱腌菜(酸菜、泡椒、泡姜、泡豇豆、酸萝卜中的一种或几种)、骨素(鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种)、豆瓣酱、豆豉、黄豆酱、甜面酱、辣椒酱、油辣椒、芝麻酱、花生酱、番茄调味酱、酿造酱油、酿造食醋、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂(香叶)、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮(陈皮)、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、姜、大葱、蒜、洋葱、辣椒、西红柿(番茄)、食用菌(香菇、花菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种)、酸水解大豆蛋白液、老母鸡清汤(老母鸡鸡肉、老母鸡鸡骨、水、食用盐、香辛料)、骨汤【(猪骨、牛骨、羊骨中的一种或几种)、水、食用盐】、生活饮用水、辣椒油树脂、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、冰乙酸、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、D-异抗坏血酸钠、碳酸氢钠、食品用香精(肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种)、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸(增味剂)、维生素C(抗氧化剂)、维生素E(抗氧化剂)、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄、阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、三氯蔗糖(蔗糖素)、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的多种,含两种或两种以上调味料。

(2) 粉包(固态复合调味料,外购):食用盐、味精、香辛料或其粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山奈、月桂(香叶)、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、白果、白芷、橘皮(陈皮)、山楂、栀子、桂圆、枸杞子、山药、大枣、食用菌(香菇、花菇、白蘑菇、金顶蘑、牛肝菌、羊肚菌、鸡油菌、松茸中的一种或几种)、芝麻、花生碎、白砂糖、食用葡萄糖、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉粉调味料、菇精调味料、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、麦芽糊精、脱水蔬菜(脱水葱、脱水胡萝卜、脱水香菜、脱水菠菜、脱水青梗菜、脱水高丽菜中的一种或几种)、番茄粉、酱油粉(酿造酱油、麦芽糊精)、醋粉(酿造食醋、麦芽糊精)、咖喱粉、玉米粉、小麦粉、骨素(鸡骨素、猪骨素、牛骨素、鱼骨素的一种或几种)、食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、花生

油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)、食品用香精(肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种)、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、黄原胶、瓜尔胶、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸(增味剂)、二氧化硅、阿斯巴甜(天门冬酰苯丙氨酸甲酯)、甜蜜素(环己基氨基磺酸钠)、三氯蔗糖(蔗糖素)、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、姜黄素、红曲红、柠檬黄、日落黄、焦糖色、高粱红、栀子黄中的多种,含两种或两种以上调味料。

(3) 菜包(蔬菜干制品,外购):以干黄花菜、干豆角、干竹笋、干百合、干芝麻叶、干黄秋葵、干萝卜、干豇豆、干芡实、干山药、干红薯叶、干梅干菜、冬瓜干、干西兰花、南瓜干、土豆干、苦瓜干、丝瓜干、黄瓜干、干辣椒、西红柿干、干毛豆条、干青刀豆条、干蚕豆条、干芸豆条、干扁豆条、干荷兰豆条、干豌豆条、莴苣干、茄子干、蒜薹条、甜菜根干、西葫芦干、花菜干、干空心菜、干白菜、干生菜、干韭菜、干油麦菜、干洋葱、干甘蓝、干大蒜、干姜、干葱、干苦菊、干芹菜、干菠菜、干笋瓜、干佛手瓜、干芥菜叶、干芥兰、干苋菜、干叶用甜菜、干茼蒿、干芫荽(香菜)、干上海青、干蒜苗、干萝卜缨、干韭黄干莲藕、笋干、干青花菜、干蕨菜、干芥菜、干马齿苋、干香椿、干荆芥、干贡菜、干胡萝卜、干菠菜、干青梗菜、干高丽菜、干莴笋中的一种或几种为原料,加入或不加入玉米粒、鸡蛋粒、豆段(豆制品)(大豆粉、水、食用盐)、芝麻、海苔、枸杞、虾米、裙带菜、海带、紫菜、干龙须菜中的几种。

(4) 油包(食用调味油,外购):食用植物油(大豆油、玉米油、菜籽油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(牛油、羊油、鸡油、猪油的一种或几种)、香辛料【辣椒、花椒、麻椒、藤椒、胡椒、姜、高良姜、桂皮、肉桂、八角、草果、肉豆蔻、豆蔻、香豆蔻、姜黄、月桂叶(香叶)叶、芫荽、圆叶当归、香茅、荜拔、甜罗勒、甘草、孜然、小茴香、丁香、山柰、砂仁、芥末籽、细叶芹、芹菜、阴香、芫荽、枫茅、留兰香、调料九里香、欧芹、多香果、蒙百里香、百里香、香莱兰、芝麻中的一种或几种】、陈皮(橘皮)、洋葱、大葱、小葱、蒜、香菜、辣椒油树脂、生姜油、大蒜油、黄芥末油树脂、黄芥末提取物、花椒提取物、香葱油、肉桂皮油、八角茴香油、肉豆蔻衣油树脂、白芷酞、香叶油、芝麻(CO<sub>2</sub>)提取物、辣椒红中的多种。

(5) 调味汁包(液态复合调味料,外购):酿造酱油、酿造食醋、蚝油、鱼露、蚝汁(蚝、水、食用盐)、白砂糖、绵白糖、冰糖、食用葡萄糖、食用盐、辣椒酱、番茄酱、香辛料粉【高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、砂仁、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、桔茗(孜然)、姜黄、香茅、小豆蔻、小茴香、甘草、八角、山柰、月桂(香叶)、调料九里香、肉豆蔻、多香果、荜拔、黑胡椒、白胡椒、丁香、百里香、花椒、芥末、姜、洋葱、大葱、小葱、蒜中的一种或几种】、葱汁、蒜汁、姜汁、食用植物油(大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、芝麻油中的一种或几种)、食用动物油脂(猪油、牛油、鸡油、羊油中的一种或几种)、蔬菜粉(大葱、小葱、蒜、姜、胡萝卜、洋葱、芹菜中的一种或几种)、麦芽糊精、味精、酵母抽提物、鸡精调味料、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、鸡汁调味料、菇精调味料、排骨粉调味料、海鲜粉调味料、食用酒精、米酒、料酒、黄酒、白酒、酸水解大豆蛋白液、生活饮用水、5'-呈味核苷

酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒油树脂、花椒提取物、D-异抗坏血酸钠、氧化淀粉、醋酸酯淀粉、黄原胶、瓜尔胶、羧甲基纤维素钠、阿斯巴甜（天门冬酰苯丙氨酸甲酯）、甜蜜素（环己基氨基磺酸钠）、三氯蔗糖（蔗糖素）、冰乙酸（又名冰醋酸）、DL-苹果酸、柠檬酸、乳酸、乙基麦芽酚、谷氨酸钠、L-丙氨酸（增味剂）、维生素C（抗氧化剂）、维生素E（抗氧化剂）、食品用香精（肉味香精、海鲜味香精、辛香型香精、蔬菜味香精、排骨味香精、烧烤风味香精、咸味香精、鲜味香精中的一种或几种）、焦糖色、辣椒红、 $\beta$ -胡萝卜素、日落黄、柠檬黄、红曲红、赤藓红、苯甲酸钠、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠中的多种，含两种或两种以上调味料。

（6）卤蛋包（蛋制品，外购）：以鹌鹑蛋、鸡蛋、鸭蛋、鹅蛋中的一种为原料，加入食用盐、鸡精、酱油（含焦糖色）、白砂糖、谷氨酸钠或味精、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、泡椒、蜂蜜、香辛料、荷叶、料酒、盐焗粉（食用盐、味精、淀粉、沙姜粉、白砂糖、鸡精调味料、鸡粉调味料、酵母抽提物、脱水大蒜、姜、香辛料、辣椒、食用植物油、5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、焦糖色、三氯蔗糖、花椒提取物、栀子黄、柠檬黄、日落黄、食品用香精中的多种）、食品用香精（鸡肉味香精、鸡肉膏、牛肉香精、牛肉膏、麻辣香精、泡椒香精、蜂蜜香精、酱卤香精中的一种）、D-异抗坏血酸钠、 $\epsilon$ -聚赖氨酸盐酸盐中的多种。

---

QB

## 编制说明

本标准适用于以面皮为主料，搭配或不搭配外购料包【酱包（半固态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、菜包（蔬菜干制品）、油包（食用调味油）、调味汁包（液态复合调味料）、卤蛋包（蛋制品）中的一种或几种】，经组合或不组合、包装而成的方便面皮。

面皮：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、魔芋粉或魔芋精粉、青稞粉、食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣、火龙果、枸杞、草莓、桑葚中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、墨鱼（汁）粉中一种或几种，经和面、挤压熟化、切断、定型、烘干、包装加工而成。

外购调味包【酱包（半固态复合调味料）、粉包（固态复合调味料）、菜包（蔬菜干制品）、油包（食用调味油）、调味汁包（液态复合调味料）、卤蛋包（蛋制品）】的配料详见附录 A。

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，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。

河南省程淑方食品有限公司

QB