



412429S-2022



鹤壁市五和食品有限公司企业标准

Q/HWS 0001S-2022

方便面制品

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

鹤壁市五和食品有限公司 发布

前 言

本标准由鹤壁市五和食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：武建强、汤利、张晓璐、靳文波、高修房。

本标准自发布实施之日起替代：Q/HWS 0001S-2020。

H N

Q B

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面制品为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包（调味粉包、调味酱包、脱水蔬菜包、调味醋包、调味油包、油辣椒包或辣椒油调料包、油炸花生包、香酥豆包、酱腌菜包、芝麻酱包中的几种），经过组合包装而成的方便面制品。

面制品（属于方便面制品）是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉、山药粉、全蛋粉或蛋黄粉、谷朊粉中的一种或几种，添加食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、醋酸酯淀粉、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、海藻酸钠、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚(TBHQ)、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、柠檬酸钠、羟丙基淀粉、乳酸链球菌素（仅限方便湿面制品）、葡萄糖酸- δ -内酯、姜黄、姜黄素、红曲黄色素、栀子黄、黄原胶、瓜尔胶、碳酸钾（作加工助剂使用）、维生素E中的一种或几种，经配料、加水和面搅拌、成型、熟制（汽蒸、高温挤压、高温熟化）、切丝或不切丝、拌油（大豆油、花生油中的一种或全部）或不拌油、冷却、烘干或不烘干、包装加工而成的方便面制品。

根据加工工艺不同产品可分为：方便干面制品、方便湿面制品。

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 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.5 山药粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.13 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.14 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.16 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.17 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.22 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.25 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.26 乳酸链球菌素应符合 GB 1886.231 的规定。
- 2.1.27 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.28 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.29 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.30 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.32 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.33 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.34 姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.35 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。
- 2.1.36 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.37 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.38 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.40 调味粉包、调味酱包、脱水蔬菜包、调味醋包、调味油包、油辣椒包、辣椒油调料包、芝麻酱包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.41 油炸花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.42 香酥豆包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.43 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 和 SB/T 11194 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	具有相应产品应有的性状	取样品 1 份置于洁净的白瓷盘中, 观察其性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 熟制后, 然后以温开水漱口, 品尝其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、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)	方便干面制品	≤ 14.0	GB 5009.3
	方便湿面制品	≤ 75.0	
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	未搭配料包的产品	≤ 0.18	GB 5009.12
	搭配料包的产品	≤ 0.4	
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
酸价 ^a (以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	仅限调味酱包、调味油包、油辣椒包或辣椒油调料包、芝麻酱包	≤ 5.0	GB 5009.229
	油炸花生包、香酥豆包	≤ 3.0	
	仅限调味酱包、调味油包、油辣椒包或辣椒油调料包、芝麻酱包	≤ 0.25	
过氧化值 ^a (以脂肪计)/(g/100g)	仅限调味酱包、调味油包、油辣椒包或辣椒油调料包、芝麻酱包	≤ 0.25	GB 5009.227
	仅限油炸花生包、香酥豆包	≤ 0.5	
	仅限面制品	≤ 5.0	
磷酸盐 ^b (以PO ₄ ³⁻ 计)/(g/kg)	仅限面制品	≤ 5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^b (g/kg)	仅限面制品	≤ 1.5	GB 5009.149
姜黄素 ^b (g/kg)	仅限面制品	≤ 0.5	SN/T 4890
维生素E ^b (g/kg)	仅限面制品	≤ 0.2	GB 5009.82
特丁基对苯二酚 ^b (以油脂中的含量计)/(g/kg)	仅限面制品	≤ 0.2	GB 5009.32
注: *该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 B ₁ 指标适用于面制品与调料包混合后进行检验, 不附调味料包的产品仅对面制品进行检验;			
同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、抗氧化剂、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

有调味料包的将面制品和调味料包混合后进行检验，没有调味料包的仅对面制品进行检验，其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	100	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

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；外购料包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、净含量及允许短缺量、水分（仅限面制品）、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

本标准适用于以面制品为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包（调味粉包、调味酱包、脱水蔬菜包、调味醋包、调味油包、油辣椒包或辣椒油调料包、油炸花生包、香酥豆包、酱腌菜包、芝麻酱包中的几种），经过组合包装而成的方便面制品。

面制品（属于方便面制品）是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、荞麦粉、燕麦粉、黄豆粉、山药粉、全蛋粉或蛋黄粉、谷朊粉中的一种或几种，添加食用盐、碳酸钠、碳酸氢钠、醋酸酯淀粉、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、海藻酸钠、抗坏血酸钠、D-异抗坏血酸钠、特丁基对苯二酚(TBHQ)、单，双甘油脂肪酸酯、柠檬酸、乳酸、乳酸钠、柠檬酸钠、羟丙基淀粉、乳酸链球菌素（仅限方便湿面制品）、葡萄糖酸- δ -内酯、姜黄、姜黄素、红曲黄色素、栀子黄、黄原胶、瓜尔胶、碳酸钾（作加工助剂使用）、维生素E中的一种或几种，经配料、加水和面搅拌、成型、熟制（汽蒸、高温挤压、高温熟化）、切丝或不切丝、拌油（大豆油、花生油中的一种或全部）或不拌油、冷却、烘干或不烘干、包装加工而成的方便面制品。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。

鹤壁市五和食品有限公司

QB