



412551S-2022



河南金襄郁食品科技有限公司企业标准

Q/HJS 0001S-2022

方便【面皮(叶)、面条、米线、 粉丝、宽粉】

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

河南金襄郁食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南金襄郁食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红宾。

H N

Q B

方便【面皮（叶）、面条、米线、粉丝、宽粉】

1 范围

本标准规定了方便【面皮（叶）、面条、米线、粉丝、宽粉】的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮（叶）、面条、米线、粉丝、宽粉中的一种为主料，搭配外购调味酱包、调味汁包、调味粉包、调味油包、豉油包、骨汤包、花甲肉包、脱水菜包、冻干菜包、花生包（熟）、醋包、调味醋包、锅巴包、金针菇包、黄豆包（熟）、酱腌菜包、大豆蛋白素肉包中的两种或几种包装而成的方便食品。

面皮（叶）、面条：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加黑荞麦粉、荞麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用盐、大豆油、谷朊粉、碳酸氢钠（小苏打）、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、栀子黄、碳酸钾、碳酸钠、乳酸中的一种或几种。经配料、加水和面搅拌、挤压熟化、常温老化或不常温老化、冷却、干燥、包装加工而成。

米线：以大米（添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状）或大米粉为原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用盐中的一种或几种，经调粉、挤压熟化成型、老化、烘干、包装而成。

粉丝、宽粉：以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、米粉、食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、加水和面搅拌、挤压熟化、常温老化或不常温老化、冷却、干燥、包装加工而成。

产品根据原料不同，分为：方便面皮（叶）、方便面条、方便米线、方便粉丝、方便宽粉。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑荞麦粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 碳酸氢钠（小苏打）应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.11 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。

2.1.12 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.14 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.15 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.17 大米应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。

2.1.18 大米粉、米粉应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.20 红薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.21 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.22 调味酱包、调味汁包、调味粉包、调味油包、豉油包、骨汤包、调味醋包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.23 花甲肉包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.24 脱水菜包应符合 GB /T 23787 的规定。

2.1.25 花生包（熟）、黄豆包（熟）应符合 GB 19300 的规定。

2.1.26 醋包应符合 GB 2719 的规定。

2.1.27 锅巴包应符合 GB 17401 的规定。

2.1.28 金针菇包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.29 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.30 大豆蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 和 GB 20371 的规定。

2.1.31 冻干菜包应符合 NY/T 1045 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 | 主料应具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状 | 按食用方法取适量被测样品置于 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 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、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 |
|---|--|-----------------|
| ^a 水分, g/100g | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| ^a 复水时间, min | ≤ 6 | GB/T 40772 附录 B |
| 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g | ≤ 5.0 调味酱包、调味汁包、调味油包、豉油包、骨汤包、花甲肉包、冻干菜包 | GB 5009.229 |
| | ≤ 3.0 花生包 (熟)、黄豆包 (熟) | |
| 过氧化值 (以脂肪计), g/100g | ≤ 0.25 调味酱包、调味汁包、调味油包、豉油包、骨汤包、花甲肉包、冻干菜包 | GB 5009.227 |
| | ≤ 0.5 花生包 (熟)、黄豆包 (熟) | |
| ^b *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| ^b 总砷 (以 As 计), mg/kg | ≤ 0.5 | GB 5009.11 |
| ^b 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 栀子黄, g/kg【仅适用于添加栀子黄的面皮 (叶)、面条】 | ≤ 0.3 | GB 5009.149 |

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a仅适用于面皮 (叶)、面条、米线、粉丝、宽粉的检测。

^b适用于面皮 (叶)、面条、米线、粉丝、宽粉和各调味包混合后进行检测。

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 | 100 | 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 1: ^a样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

注 2: 适用于面皮 (叶)、面条、米线、粉丝、宽粉和各调味包的混合检验;

注 3: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物限量的可接受水平的限量值; M 为微生物限量的最高安全限量值。

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 规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

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；外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于面皮（叶）、面条、米线、粉丝、宽粉】、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

本标准适用于以面皮（叶）、面条、米线、粉丝、宽粉中的一种为主料，搭配外购调味酱包、调味汁包、调味粉包、调味油包、豉油包、骨汤包、花甲肉包、脱水菜包、冻干菜包、花生包（熟）、醋包、调味醋包、锅巴包、金针菇包、黄豆包（熟）、酱腌菜包、大豆蛋白素肉包中的两种或几种包装而成的方便食品。

面皮（叶）、面条：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加黑荞麦粉、荞麦粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、食用盐、大豆油、谷朊粉、碳酸氢钠（小苏打）、瓜尔胶、醋酸酯淀粉、栀子黄、碳酸钾、碳酸钠、乳酸中的一种或几种。经配料、加水和面搅拌、挤压熟化、常温老化或不常温老化、冷却、干燥、包装加工而成。

米线：以大米（添加生活饮用水，经清洗、浸泡、碾磨至粉状）或大米粉为原料，添加或不添加玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、食用盐中的一种或几种，经调粉、挤压熟化成型、老化、烘干、包装而成。

粉丝、宽粉：以食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、蚕豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉）中的一种或多种为原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、米粉、食用植物油（棕榈油或大豆油），经配料、加水和面搅拌、挤压熟化、常温老化或不常温老化、冷却、干燥、包装加工而成。

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，GB 17400《食品安全国家标准 方便面》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南金襄郁食品科技有限公司