



412634S-2022



美丽琪食品科技有限公司企业标准

Q/MLQ 0001S-2022

方便面/粉丝/米线

2022-09-19 发布

2022-09-19 实施

美丽琪食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由美丽琪食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨晓静。

本标准自实施日起替代 Q/MLQ 0001S-2021（备案号：410561S-2021）。

H N

Q B

方便面/粉丝/米线

1 范围

本标准规定了方便面/粉丝/米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便面饼或粉丝或米线为原料，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、豉油包、风味芝麻酱包、调味油包、调味芝麻油包、辣椒油包、脱水菜包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、腌制食用菌包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、蛋白素肉包、牛肚包、方便菜肴包、豆制品包、卤蛋包中的几种），经过组合包装而成的方便面/粉丝/米线。

方便面饼是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、芝麻、白砂糖、可可粉、大豆油、食用盐、大米粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加甘油、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、碳酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、姜黄、栀子黄、 β -胡萝卜素、聚甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、维生素E中的几种，经配料、加水和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

粉丝是以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中一种或几种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

米线是以大米粉为原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：方便面、方便粉丝、方便米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

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 玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 芝麻应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.7 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。

2.1.8 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.10 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

- 2.1.11谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.12甘油应符合 GB 29950 的规定。。
- 2.1.13醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.14海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.16六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.18蒸馏单硬脂酸甘油酯应符合 GB 15612 的规定。
- 2.1.19聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.20三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.21磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.22碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.26姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.27栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.28β-胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.29聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.30改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.31维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.32调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、豉油包、风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.33调味油包、调味芝麻油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.34脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.35花生包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36酱腌菜包应符合SB/T 10439的规定。
- 2.1.37腌制食用菌包应符合GB 7096的规定。
- 2.1.38花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合GB 10136的规定。
- 2.1.39蛋白素肉包应符合SB/T 10649的规定
- 2.1.40牛肚包应符合GB 2726的规定。
- 2.1.41方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.42豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.43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
性 状	具有产品应有的形状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味，用温开水漱口，然后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅	
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, %	≤ 14.0 (仅适用于面饼、粉丝、米线)	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (仅适用于面饼、粉丝、米线)	GB 5009.22
^a 磷酸盐 (以磷酸根 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
^a 维生素 E, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82
^b 酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^c *铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^c 总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

注 1: a 仅适用于添加该种添加剂的面饼,且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

b 适用于外购调味料包的混合检验;

c 适用于将面饼、粉丝或米线与调料包充分混合后进行检测;

注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 微生物限量

将面饼、粉丝或米线和调料包充分混合后,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	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
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。					

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,外购调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,兽药残留限量应符合GB 31650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(仅适用于面饼、粉丝、米粉)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

QB

编制说明

本标准适用于以方便面饼或粉丝或米线为原料，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、豉油包、风味芝麻酱包、调味油包、调味芝麻油包、辣椒油包、脱水菜包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、腌制食用菌包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、蛋白素肉包、牛肚包、方便菜肴包、豆制品包、卤蛋包中的几种），经过组合包装而成的方便面/粉丝/米线。

方便面饼是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、芝麻、白砂糖、可可粉、大豆油、食用盐、大米粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加甘油、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、碳酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、姜黄、栀子黄、 β -胡萝卜素、聚甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、维生素E中的几种，经配料、加水和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

粉丝是以食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中一种或几种）为原料，加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、加工而成。

米线是以大米粉为原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种），加入生活饮用水、添加或不添加食用盐，经配料、和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装、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，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

美丽琪食品科技有限公司