



413373S-2023



南阳芃麦现代农产品开发有限公司企业标准

Q/NYPM 0003S-2023

方便面制品

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

南阳芃麦现代农产品开发有限公司 发布

前 言

本标准由南阳芄麦现代农产品开发有限公司提出。

本标准起草单位：南阳芄麦现代农产品开发有限公司。

本标准主要起草人：曹东旭。

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，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以自制面饼为主要原料，辅以或不辅以外购调味包【调味粉包、调味酱包（酱包）、蔬菜包、调味油包、调味汁包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包、高汤包、卤蛋包、脱水菜包、酱腌菜包、粉（丝）条包、熟制动物性水产制品包、熟肉包、方便菜肴包中的一种或几种】组合或不组合包装加工而成方便面制品。

自制面饼是以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、玉米粉、紫薯粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐全麦粉、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、薏米粉（薏仁粉）、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉、绿豆粉、小麦胚粉、小米粉、红薯粉、大麦（青稞）粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、板栗粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、菠菜粉、桑叶粉、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、普洱茶粉、辣木叶粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、葛根粉、核桃粉、亚麻籽粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊粉、百合粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、大米粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、碳酸钠中的几种，经加水、和面、醒面、压片、熟化、压延、切条、定型、熟制（蒸制、烘干、油炸或不油炸）、冷却、包装加工而成面饼（在 GB 2760 中类别为：方便米面制品，食品分类为：06.07）。

根据原料不同分为：方便烩面、方便拉面、方便乌冬面、方便面叶（片）。

根据辅料口味可区分为：方便葱油面、方便茄汁面、方便菌汤面、方便小龙虾拌面、方便椒麻拌面、方便红烧牛肉拌面、方便炸酱拌面、方便番茄牛腩面、方便酸菜牛肉面、方便私房牛肉面、方便藤椒牛肉面、方便番茄鸡蛋面、方便花雕醉鸡面、方便兰州拉面、方便金汤肥牛面、方便卤香牛肉面、方便羊肉面、方便牛肉面、方便麻辣羊肉面、方便麻辣牛肉面、方便香辣牛肉面、方便香辣羊肉面、方便藤椒豚骨面、方便香菇牛肉面、方便鸡汤面、方便剁椒拌面、方便麻酱拌面、方便蟹黄拌面、方便酱香排骨面、方便酸笋肥牛面、方便海带排骨面、方便藤椒小面、方便椒麻鸡丝面、方便香菇鸡丁面。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.7 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.17 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.18 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.19 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.20 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.21 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.22 外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、调味汁包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.23 花生碎包、熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.24 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.25 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.26 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.27 卤蛋包、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.28 高汤包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.30 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.31 香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.32 荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.33 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.34 绿豆粉、高粱粉、薏米粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、稻米胚芽粉、薏仁粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉应符合 LS/T 3302 的规定。

- 2.1.35 菠菜粉、胡萝卜粉、红枣粉、余甘子粉、紫甘蓝粉、番茄粉、南瓜粉、芹菜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.36 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.37 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.39 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.40 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.41 大豆粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.43 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.44 亚麻籽粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.45 大麦（青稞）粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.46 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.47 紫薯粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.48 贡菊粉、桑叶粉所用原料应符合 NY/T 2140 的规定。
- 2.1.49 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.50 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.51 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.53 绿茶粉、红茶粉、普洱茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.54 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.55 食用木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.56 辣木叶粉所用原料应符合 GH/T 1253 及《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.57 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.58 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.59 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.60 黑青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.61 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.62 莲子粉、芡实粉、百合粉、茯苓粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.63 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.64 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.65 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.66 脱水菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.67 酱腌菜包 应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.68 粉（丝）条包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.69 熟制动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.70 熟肉包应符合 GB 2726 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	具有产品应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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 ^a ，g/100g	≤ 10.0（油炸面饼） 14.0（非油炸面饼）	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g（油炸面饼、调味油包、调味酱包、花生碎包、熟花生包、方便菜肴、高汤包）	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） （KOH），mg/g	花生碎包、熟花生包 ≤ 3.0 油炸面饼 ≤ 1.8 调味油包、调味酱包、方便菜肴、高汤包 ≤ 5.0	GB 5009.229
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总磷酸盐 ^b （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
核黄素 ^b ，g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；		
注 2：a 指标仅适用于自制面饼；		

注 3：b 指标仅适用于使用该添加剂的面饼；

其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验：附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面饼中的一种进行检验。

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	10 ²	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	100	1000	GB 4789. 10
^a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行。					
附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面饼进行检验。					

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 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；外购调味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【仅适用于自制面饼】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制面饼为主要原料，辅以或不辅以外购调味包【调味粉包、调味酱包（酱包）、蔬菜包、调味油包、调味汁包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包、高汤包、卤蛋包、脱水菜包、酱腌菜包、粉（丝）条包、熟制动物性水产制品包、熟肉包、方便菜肴包中的一种或几种】组合或不组合包装加工而成方便 面制品。

自制面饼是以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、玉米粉、紫薯粉、黑小麦粉、紫小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐全麦粉、大豆粉、高粱粉、燕麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、藜麦粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、薏米粉（薏仁粉）、红豆粉、鹰嘴豆粉、赤小豆粉、玄米粉、粳米粉、紫米粉、黑米粉、黑豆粉、绿豆粉、小麦胚粉、小米粉、红薯粉、大麦（青稞）粉、（食用）玉米淀粉、（食用）木薯淀粉、香菇粉、银耳粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、淮山药粉、怀山药粉、板栗粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、菠菜粉、桑叶粉、绿茶粉、红茶粉、抹茶粉、普洱茶粉、辣木叶粉、莲子粉、芡实粉、茯苓粉、葛根粉、核桃粉、亚麻籽粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、大豆（分离）蛋白粉、大豆膳食纤维粉、贡菊粉、百合粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、山楂粉、苹果粉、苦瓜粉、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、玫瑰花（重瓣红玫瑰粉碎）、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、大米粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、碳酸钠中的几种，经加水和面、醒面、压片、熟化、压延、切条、定型、熟制（蒸制、烘干、油炸或不油炸）、冷却、包装加工而成面饼（在 GB 2760 中类别为：方便米面制品，食品分类为：06.07）。

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，作为组织生产、质量控制和监督 检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳芃麦现代农产品开发有限公司