



413390S-2023



河南豫努尔食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2023

# 方便面（米线、粉丝、宽粉、 面皮）

2023-10-18 发布

2023-10-18 实施

河南豫努尔食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南豫努尔食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：万福宝、马嘉彤。

H N

Q B

# 方便面（米线、粉丝、宽粉、面皮）

## 1 范围

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

本标准适用于以外购粉丝包（食用玉米淀粉、水）、米线包（大米粉、食用玉米淀粉、水）、宽粉包（食用玉米淀粉、水）、面皮包（小麦粉、水）辅以调味酱包，经组合包装而成的方便（米线、粉丝、宽粉、面皮）。

调味酱包：牛油、羊油、鸡油、鸭油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油、藤椒油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、腐乳、辣椒（鲜、干）、食用盐、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、竹笋、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、红辣椒、剁辣椒、芽菜、豆豉、海白菜、芝麻、花生、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、南瓜、金瓜、沙姜、韭菜花、辣根粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）中的多种为主要原料，加入或不加入生产用水、鸡骨高汤、黄灯笼椒酱、野山椒、番茄酱、番茄调味酱、咖喱粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉、牛肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、麦芽糊精、乳粉、大豆膳食纤维、韭花酱、沙茶酱、蟹黄、蟹肉、蟹黄酱、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、食品香精中的一种或多种，经预处理、调配、粉碎或不粉碎、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料（本产品不包含水产调味品）。

根据产品原料和调料包不同，产品可做如下分类：风味方便粉丝、风味方便米线、风味方便宽粉、风味方便面皮。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

- 2.1.2 牛油、羊油、鸡油、鸭油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.3 大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 藤椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.5 豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱应符合 GB 2718 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 花生酱应符合 LS/T 3311 的规定。
- 2.1.8 韭花酱应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.9 鸡骨高汤、黄灯笼椒酱、沙茶酱应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 腐乳应符合 SB/T 10170 的规定。
- 2.1.13 辣椒（干）应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.15 红糖、白砂糖应符合 GB 13104 的规定。
- 2.1.16 果葡糖浆应符合 GB/T 20882 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.17 麦芽糖浆应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18 冰糖应符合 GB/T 35883 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 食醋、白醋应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.24 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.25 酸菜、榨菜、小米辣、剁辣椒、芽菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.26 竹笋、洋葱、鲜藤椒、南瓜、金瓜、沙姜、韭菜花、橘皮、野山椒应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.27 辣根粉应符合 GH/T 1174 的规定。
- 2.1.28 豆豉应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 蟹黄、蟹肉、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.30 蟹黄酱应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.31 海白菜应符合 NY/T 1709 和 GB 19643 的规定。

- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.33 花生应符合 GB/T 1532 的规定。
- 2.1.34 牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.35 蛹虫草（虫草花）应符合原卫计委公告（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.36 红枣、枸杞、栀子、白芷应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.37 香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.38 番茄酱、番茄调味酱应符合 SB/T 10459 的规定。
- 2.1.39 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.40 马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.41 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.42 牛肉松、鸡肉松应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.43 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.44 酸水解植物（大豆）蛋白调味料应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.45 麦芽糊精应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.46 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.47 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.48 纯净水应符合 GB 19298 的规定。
- 2.1.49 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 苯甲酸钠应符合 GB 1886.184 的规定。
- 2.1.52 脱氢乙酸钠应符合 GB 25547 的规定。
- 2.1.53 乙二胺四乙酸二钠应符合 GB 1886.100 的规定。
- 2.1.54 甜菊糖苷应符合 GB 8270 的规定。
- 2.1.55 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.58D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.59 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.60 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.61 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.63L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。

- 2.1.64 冰乙酸应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.65 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.66 甘氨酸(氨基乙酸)应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.67L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.68  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.69 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.70 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.71 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.72 亮蓝应符合 GB 1886.217 的规定。
- 2.1.73 山梨糖醇液应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.74 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.75 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.76 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.77 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.78 食品用香精(应符合 GB 30616 的规定)。
- 2.1.79 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.80 黄椒、番茄、辣椒(鲜)、鲜青椒、红辣椒应符合 NY/T 655 的规定。
- 2.1.81 粉丝包应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.82 米线包应符合 DB510603/T 06 的规定。
- 2.1.83 宽粉包应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.84 面饼应符合 GB/T 40772 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	主料包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 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、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
水分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
复水时间 <sup>a</sup> , min	≤ 6	LS/T 3211 中 5.7
酸价 (以脂肪计) <sup>b</sup> (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) <sup>b</sup> , g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
苯甲酸钠 <sup>c</sup> (以苯甲酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 <sup>c</sup> (以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 0.5	GB 5009.121
三氯蔗糖 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.25	GB 5009.298
β-胡萝卜素 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 2.0	GB 5009.83
亮蓝 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.35
乙二胺四乙酸二钠 <sup>c</sup> , g/kg	≤ 0.075	GB 5009.278
甜菊糖苷 <sup>c</sup> (以甜菊醇当量计), g/kg	≤ 0.35	SN/T 3854
3-氯-1, 2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.191
*铅 (以 Pb 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.12
总砷 (以 As 计) <sup>b</sup> , mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注带*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于粉丝、米线、宽粉、面皮; b 适用于将粉丝、米线、宽粉、面皮与调味酱包充分混合后进行检测; c 仅适用于添加该食品添加剂产品的调味酱包的检验。		

## 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 <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, /25 g	5	0	0	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

b 仅适用于使用调味酱包的检验；

微生物限量适用于饼包和配料包的混合检验。

## 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，配料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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（仅适用于粉丝、米线、宽粉、面皮）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以外购粉丝包（食用玉米淀粉、水）、米线包（大米粉、食用玉米淀粉、水）、宽粉包（食用玉米淀粉、水）、面皮包（小麦粉、水）辅以调味酱包，经组合包装而成的方便（米线、粉丝、宽粉、面皮）。

调味酱包：牛油、羊油、鸡油、鸭油、大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油、藤椒油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、西瓜酱、芝麻酱、花生酱、鸡蛋（经清洗、打液）、鸡蛋黄、鸭蛋黄、咸鸭蛋、咸蛋黄粉、腐乳、辣椒（鲜、干）、食用盐、白砂糖、红糖、果葡糖浆、麦芽糖浆、冰糖、谷氨酸钠、鸡精调味料、鸡粉调味料、酱油、食醋、白醋、蚝油、酸菜、榨菜、小米辣、竹笋、黄椒、洋葱、番茄、鲜藤椒、鲜青椒、红辣椒、剁辣椒、芽菜、豆豉、海白菜、芝麻、花生、豌豆、绿豆、红豆、黄豆、青豆、豇豆、牛肝菌、姬松茸、香菇、平菇、杏鲍菇、蛹虫草（虫草花）、橘皮、红枣、枸杞、栀子、白芷、南瓜、金瓜、沙姜、韭菜花、辣根粉、香辛料或粉（葱、姜、蒜、花椒、孜然、白胡椒、黑胡椒、八角、小茴香、丁香、桂皮、草果、肉豆蔻、姜黄中的一种或几种）中的多种为主要原料，加入或不加入生产用水、鸡骨高汤、黄灯笼椒酱、野山椒、番茄酱、番茄调味酱、咖喱粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、小麦粉、牛肉松、鸡肉松、酵母抽提物、酸水解植物（大豆）蛋白调味料、麦芽糊精、乳粉、大豆膳食纤维、韭花酱、沙茶酱、蟹黄、蟹肉、蟹黄酱、蟹黄粉、蟹黄膏、蟹肉棒、扇贝粉、虾皮、虾米、虾粉、5'-呈味核苷酸二钠、山梨酸钾、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、乙二胺四乙酸二钠、甜菊糖苷、三氯蔗糖、黄原胶、羟丙基二淀粉磷酸酯、D-异抗坏血酸钠、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、柠檬酸、L-苹果酸、冰乙酸、乳酸、甘氨酸（氨基乙酸）（增味剂）、L-丙氨酸（增味剂）、 $\beta$ -胡萝卜素、焦糖色、红曲红、辣椒红、亮蓝、辣椒油树脂、碳酸钠、碳酸氢钠、山梨糖醇液、蔗糖脂肪酸酯、食品香精中的一种或多种，经预处理、调配、粉碎或不粉碎、炒制或熬制、灌装、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的即食半固态复合调味料（本产品不包含水产调味品）。

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，参照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。

河南豫努尔食品有限公司