



413650 S-2023



河南食天味食品有限公司企业标准

Q/HSS 0005S-2023

方便面

2023-11-22 发布

2023-11-22 实施

河南食天味食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南食天味食品有限公司提出。

本标准由郑州工程技术学院食品安全研究中心和河南食天味食品有限公司共同起草。

本标准起草人：张百胜、葛梅。

H N

Q B

方便面

1 范围

本标准规定了方便面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购的粉丝包（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）、面饼包（小麦粉、水）中的一种为主料，搭配外购调味酱包、醋包、调味粉包、调味油包、酱腌菜包、花生包（熟）、黄豆包（熟）、蛋白素肉包、脱水菜包、骨汤包中的两种或几种包装而成的方便食品。

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/米线/宽粉/面皮/面叶、风味重庆小面、风味牛肉面、风味拉面、酸辣粉。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 粉丝包应符合GB/T 23587的规定。

2.1.2 米线包应符合DB510603/T 06的规定。

2.1.3 宽粉包应符合GB 2713的规定。

2.1.4 花生包（熟）、黄豆包（熟）应符合GB 19300的规定。。

2.1.5 醋包应符合 GB 2719 的规定。。

2.1.6 调味粉包、调味酱包、脱水菜包、调味油包、骨汤包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。。

2.1.7 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.8 蛋白素肉包应符合SB/T 10649的规定。

2.1.9 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
^a 水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
^a 复水时间, min	≤ 6	LS/T 3211 中 5.7
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^c *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.12
^c 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^c 黄曲霉毒素 B ₁ , 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、面饼;		
b 若调味酱包中含发酵型配料 (豆瓣酱、黄豆酱), 不检测酸价;		
c 适用于将粉丝、米线、宽粉、面饼与调料包充分混合后进行检测。		

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	10 ²	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 第二法
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
b 仅适用于使用骨汤包产品的检验;					
微生物限量适用于粉丝、米线、宽粉、面饼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、净含量与允许短缺量、水分（仅适用于粉丝、米线、宽粉、面饼）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以外购的粉丝包（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）、面饼包（小麦粉、水）中的一种为主料，搭配外购调味酱包、醋包、调味粉包、调味油包、酱腌菜包、花生包（熟）、黄豆包（熟）、蛋白素肉包、脱水菜包、骨汤包中的两种或几种包装而成的方便食品。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。

河南食天味食品有限公司

H N
Q B