



413464S-2023



夏邑县祥瑞食品加工厂企业标准

Q/XRSP 0010S-2023

方便面皮、方便牛筋面

2023-11-06 发布

2023-11-06 实施

夏邑县祥瑞食品加工厂 发布

前 言

本标准由夏邑县祥瑞食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：段忠祥。

H N

Q B

方便面皮、方便牛筋面

1 范围

本标准规定了方便面皮、方便牛筋面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮包、牛筋面包中的一种，搭配外购调味料包（外购辣椒油包、外购芝麻酱包、外购调味汁包、脱水蔬菜包、调味醋包中的几种）组合而成。

面皮包、牛筋面包：以小麦粉、高筋小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加木薯粉、大豆粉、荞麦粉、黑荞麦粉、苦荞粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、花生油、蛋黄粉中的一种或几种，添加或不添加明胶，经和面、挤压熟化成型、干燥、包装而制成。

根据产品不同分为：方便面皮、方便牛筋面。

2 要求

2.1 原辅料

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 黑麦粉、荞麦粉、苦荞粉、黑荞麦粉、紫薯粉、绿豆粉、山药粉、荷叶粉、高粱粉、木薯粉、大豆粉应洁净、干燥、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.7 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 规定。

2.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.12 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。

2.1.14 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。

2.1.15 明胶应符合 GB 6783 的规定。

2.1.16 辣椒油包、芝麻酱包、调味汁包、调味醋包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 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	具有本品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和性状，检查有无外来杂质。嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味与滋味，无哈喇味及其他异味	
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 ^b , g/100g	≤ 14	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计) ^a , g/100g	≤ 8	GB 5009.44
酸度 ^b , °T	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (适用于辣椒油包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (适用于芝麻酱包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于辣椒油包、芝麻酱包)	GB 5009.227
*铅 ^c (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ^c , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 2、a 仅适用于添加食用盐的面皮包、牛筋面包检验。 3、b 仅适用于面皮包、牛筋面包的检验。 4、c 铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标适用于面皮包、牛筋面包和料包混合检验。		

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 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。					

微生物限量适用于面皮包、牛筋面包和料包混合检验。

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 生产过程中的卫生要求

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；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、水分、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于本标准适用于以面皮包、牛筋面包中的一种，搭配外购调味料包（外购辣椒油包、外购芝麻酱包、外购调味汁包、脱水蔬菜包、调味醋包中的几种）组合而成。

面皮包、牛筋面包：以小麦粉、高筋小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加木薯粉、大豆粉、荞麦粉、黑荞麦粉、苦荞粉、菠菜粉、紫薯粉、南瓜粉、荷叶粉、山药粉、绿豆粉、胡萝卜粉、高粱粉、玉米粉、玉米淀粉、红薯淀粉、谷朊粉、食用盐、大豆油、花生油、蛋黄粉中的一种或几种，添加或不添加明胶，经和面、挤压熟化成型、干燥、包装而制成。

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》特制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准产品属性为：方便米面制品（食品分类号为：06.07）。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。