



414016S-2023



安阳市晶鑫实业有限公司企业标准

Q/AJS 0001S-2023

# 方便面

2023-12-25 发布

2023-12-25 实施

安阳市晶鑫实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市晶鑫实业有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市晶鑫实业有限公司。

本标准主要起草人：牛俊英。

本标准自发布实施起替代 Q/AJS 0001S-2023。

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。

本标准适用于以粉丝、米线、面饼中的一种或几种为原料；搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味菜包、调味酸菜包、调味醋包、调味油包中的几种）经过组合包装而成的方便面。

粉丝是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的多种为主要原料，添加生活饮用水，经配料、和浆、挤压（熟化）、成型、冷却老化后入冷库冷冻（-17℃~-19℃）、解冻、洗粉、烘干、冷却而成。

米线是以大米粉为原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的多种，添加生活饮用水，经配料、和浆、挤压（熟化）、成型、冷却老化后入冷库冷冻（-17℃~-19℃）、解冻、洗粉、烘干、冷却而成。

面饼是以小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、醋酸酯淀粉，经配料、和面、挤压（熟化）、成型、冷却老化、洗面、烘干、冷却而成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 调味粉包、调味酱包、调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 调味醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.13 调味菜包应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.14 调味酸菜包应符合 GB 2714 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
----	----	------

	粉丝、米线	面饼	调料包	
性状	条状或丝状	波纹条状	具有各调料包应有的性状	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；取一袋(碗)样品，放入带盖容器内，加入 500mL 沸水，浸泡 4min-6min 后，嗅其气味，品尝滋味。
色泽	具有产品应有的色泽			
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，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 (仅适用于米线、粉丝、面饼)	GB 5009.3
淀粉, %	≥ 70.0 (仅适用于粉丝)	GB 5009.9
灰分, %	≤ 2.0 (仅适用于粉丝)	GB 5009.4
复水率, %	≥ 150 (仅适用于米线、粉丝、面饼)	附录A
酸度, °T	≤ 1.5 (仅适用于米线)	GB 5009.239
	≤ 4.0 (仅适用于面饼)	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅适用于调味酱包、调味油包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于调味酱包、调味油包)	GB 5009.227
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
总砷、铅、黄曲霉毒素B <sub>1</sub> 指标适用于粉丝/米线/面饼和调料包混合后的检验。		

### 2.4 微生物限量

将粉丝、米线、面饼和调料包混合后，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 <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	100	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
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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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。

### 3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于米线、粉丝、面饼）、复水率（仅适用于米线、粉丝、面饼）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A

### 复水率的检测方法

取一块样品置于带盖的保温容器内，加入约 5 倍样品质量的沸水，立即加盖保温，6min 后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干 2min，称量。样品的复水率按下式进行计算：

$$F = (m_1 - m_2) \times 100 / m_1$$

式中：F—复水率，%

$m_1$ —样品复水前质量，单位为克（g）；

$m_2$ —样品复水后质量，单位为克（g）。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以粉丝、米线、面饼中的一种或几种为原料；搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味菜包、调味酸菜包、调味醋包、调味油包中的几种）经过组合包装而成的方便面。

粉丝是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的多种为主要原料，添加生活饮用水，经配料、和浆、挤压（熟化）、成型、冷却老化后入冷库冷冻（-17℃~-19℃）、解冻、洗粉、烘干、冷却而成。

米线是以大米粉为原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的多种，添加生活饮用水，经配料、和浆、挤压（熟化）、成型、冷却老化后入冷库冷冻（-17℃~-19℃）、解冻、洗粉、烘干、冷却而成。

面饼是以小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、醋酸酯淀粉，经配料、和面、挤压（熟化）、成型、冷却老化、洗面、烘干、冷却而成。

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》相关标准要求制订本企业标准，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。

安阳市晶鑫实业有限公司

QB