



410176S-2023



河南惠天然食品有限公司企业标准

Q/HHS 0005S-2023

# 方便面

2023-01-28 发布

2023-01-28 实施

河南惠天然食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南惠天然食品有限公司提出。  
本标准起草单位：河南惠天然食品有限公司。  
本标准主要起草人：胡秀莲。

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。

本标准适用于以面皮面饼【以小麦粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、紫薯粉、黑荞麦粉中的多种为主要原料，添加或不添加马铃薯淀粉，添加生活饮用水，添加或不添加食用植物调和油（花生油、大豆油），添加或不添加食用盐，经配料、和浆、熟化、成型、烘干、包装而成】、拌面面饼【以黑麦粉、荞麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐，经配料、和面、熟化、压面、成型、烘干、包装而成】中的一种为主料，辅以外购的调味包（菜包、面皮调味酱包、荞麦蛋黄拌面调味酱包、荞麦炸酱拌面调味酱包、荞麦葱油拌面调味酱包、调味汁包中的一种或几种），组合包装加工而成的方便食品。

根据原辅料不同，可分为：方便荞麦面皮、方便杂粮面皮、方便米粉面皮、方便紫薯面皮、荞麦蛋黄拌面、荞麦炸酱拌面、荞麦葱油拌面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 大米粉、大豆粉、小米粉、高粱粉、紫薯粉、黑豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 面皮调味酱包、荞麦蛋黄拌面调味酱包、荞麦炸酱拌面调味酱包、荞麦葱油拌面调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉、黑荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 植物调和油（花生油、大豆油）应符合 GB/T 40851 的规定。
- 2.1.9 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.10 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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 | 取适量样品置于洁净透明烧杯中，自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，温开水漱口 |
| 色 泽 | 具有产品应有的色泽                      |                                          |

|      |                |              |
|------|----------------|--------------|
| 气、滋味 | 具有产品特有气、滋味，无异味 | 后，按照食用方法品其滋味 |
| 杂 质  | 无肉眼可见外来杂质      |              |

2.3 理化指标

2.3.1 面皮面饼、拌面面饼的理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

| 项目                            | 指标     | 检验方法       |
|-------------------------------|--------|------------|
| 水分，%                          | ≤ 14.0 | GB 5009.3  |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg             | ≤ 0.2  | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ 0.18 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg   | ≤ 5.0  | GB 5009.22 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |        |            |

2.3.2 菜包的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

| 项目                            | 指标     | 检验方法       |
|-------------------------------|--------|------------|
| 水分，%                          | ≤ 12.0 | GB 5009.3  |
| 总砷（以 As 计），mg/kg              | ≤ 0.5  | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ 0.7  | GB 5009.12 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |        |            |

2.3.3 面皮调味酱包、荞麦蛋黄拌面调味酱包、荞麦炸酱拌面调味酱包、荞麦葱油拌面调味酱包的理化指标应符合表 4 的规定。

表 4 理化指标

| 项目                                 | 指标     | 检验方法        |
|------------------------------------|--------|-------------|
| 水分，g/100g                          | ≤ 80   | GB 5009.3   |
| 食用盐 <sup>a</sup> （以 NaCl 计），g/100g | ≤ 45   | GB 5009.44  |
| 酸价 <sup>c</sup> （以脂肪计）（KOH），mg/g   | ≤ 5.0  | GB 5009.229 |
| 过氧化值 <sup>c</sup> （以脂肪计），g/100g    | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg                  | ≤ 0.1  | GB 5009.11  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg                   | ≤ 0.9  | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，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。

注 2：a 仅适用于添加食用盐的产品的检测。

注 3：b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测。

注 4：c 限于产品中脂肪含量大于 10%的产品，其中酸价指标不适用于使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的产品的测定。

2.3.4 调味汁包的理化指标应符合表 5 的规定。

表 5 理化指标

| 项目                            | 指标    | 检验方法       |
|-------------------------------|-------|------------|
| 食用盐（以 NaCl 计），g/100g          | ≤ 23  | GB 5009.44 |
| 无机砷（以 As 计），mg/kg             | ≤ 0.1 | GB 5009.11 |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ 0.9 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg   | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 |       |            |

2.4 微生物限量

面饼和调味包混合后进行微生物检验，微生物限量应符合表 6 的规定。

表 6 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，/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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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（仅适用于面皮面饼、拌面面饼）、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

本标准适用于以面皮面饼【以小麦粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、大米粉、紫薯粉、黑荞麦粉中的多种为主要原料，添加或不添加马铃薯淀粉，添加生活饮用水，添加或不添加食用植物调和油（花生油、大豆油），添加或不添加食用盐，经配料、和浆、熟化、成型、烘干、包装而成】、拌面面饼【以黑麦粉、荞麦粉为主要原料，添加生活饮用水，添加食用盐，经配料、和面、熟化、压面、成型、烘干、包装而成】中的一种为主料，辅以外购的调味包（菜包、面皮调味酱包、荞麦蛋黄拌面调味酱包、荞麦炸酱拌面调味酱包、荞麦葱油拌面调味酱包、调味汁包中的一种或几种），组合包装加工而成的方便食品。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。

河南惠天然食品有限公司