410005S-2023

河南伊卜拉食品有限公司企业标准

Q/HYS 0001S-2023

方便面/粉丝/米线

2023-01-03 发布　　2023-01-03 实施

河南伊卜拉食品有限公司 发布

前　言

本标准由河南伊卜拉食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：马建民。

HNQB

方便面/粉丝/米线

1 范围

本标准规定了方便面/粉丝/米线的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购面饼或外购粉丝或外购米线，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、风味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、脱水菜包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、海带包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、方便菜肴包、豆制品包中的几种），经过组合包装而成的方便面/粉丝/米线。

外购面饼：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、魔芋粉、魔芋精粉、青稞粉、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、稷米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣、火龙果、枸杞中的一种或几种）、食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉中一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐、甘油、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、姜黄、栀子黄、β-胡萝卜素、聚甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、维生素 E 中的几种。

外购粉丝：以食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐。

外购米线：以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、荞麦粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣中的一种或几种）、紫薯粉、小麦粉、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种。

根据工艺及所用原辅料不同，产品分类为：方便面、方便粉丝、方便米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1外购面饼应符合包应符合 GB/T 40772 的规定。

2.1.2外购粉丝应符合 GB/T 23587 的规定。

2.1.3外购米线应符合 QB/T 2652 的规定。

2.1.4调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.6脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.7花生包、黄豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8酱腌菜包应符合SB/T 10439的规定。

2.1.9海带包应符合GB 19643的规定。

2.1.10花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合GB 10136的规定。

2.1.11方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.12豆制品包应符合 GB 2712 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	具有产品应有的形状	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；按食用方法煮熟后，闻其气味,用温开水漱口，然后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，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（仅适用于面饼、粉丝、米线）	GB 5009.3
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0（仅适用于面饼、粉丝、米线）	GB 5009.22
[a]磷酸盐（以磷酸根 PO_4^{3-} 计）,g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
[a]β-胡萝卜素，g/kg	≤	1.0	GB 5009.83
[a]栀子黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
[a]维生素 E，g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
[b]酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
[b]过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
[c]*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
[c]总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
注 1：a 仅适用于使用加该种添加剂的面饼，且同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂)在混合使用时,各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1； b 适用于外购调味料包的混合检验； c 适用于将面饼、粉丝或米线与调料包充分混合后进行检测； 注 2：*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

将面饼、粉丝或米线和调料包充分混合后，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[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。					

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

外购包中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（仅适用于面饼、粉丝、米线）、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

本标准适用于以外购面饼或外购粉丝或外购米线，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、风味芝麻酱包、调味油包、辣椒油包、脱水菜包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、海带包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、方便菜肴包、豆制品包中的几种），经过组合包装而成的方便面/粉丝/米线。

外购面饼：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加荞麦粉、魔芋粉、魔芋精粉、青稞粉、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、稷米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣、火龙果、枸杞中的一种或几种）、食用淀粉（马铃薯淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、红薯淀粉中一种或几种）、食用植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐、甘油、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、单,双甘油脂肪酸酯、蒸馏单硬脂酸甘油酯、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、姜黄、栀子黄、β-胡萝卜素、聚甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、维生素 E 中的几种。

外购粉丝：以食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、芋头淀粉、蕨根淀粉、葛根淀粉）中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐。

外购米线：以大米粉为主要原料，添加生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、荞麦粉、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药粉、红枣中的一种或几种）、紫薯粉、小麦粉、食用盐、食用植物油（大豆油、玉米油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉中的一种或几种。

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，为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南伊卜拉食品有限公司