



411257S-2023



洛阳明煌农业有限公司企业标准

Q/LMN 0002S-2023

手盘方便面

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

洛阳明煌农业有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳明煌农业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：魏何敬、魏明俊、班旭轶、武亿亭。

本标准替代 Q/LMH 0002S-2022。

H N
Q B

手盘方便面

1 范围

本标准规定了手盘方便面的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以手盘方便面为主要原料，搭配外购调味包（调料粉包、辣椒油包、花椒油包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、脱水蔬菜包、醋包、芝麻酱包中的两种或多种），经组合、封口包装而成的手盘方便面。

手盘方便面（06.07 方便面）：以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑麦粉、荞麦粉、山药粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞粉、猴头菇粉、干香菇粉、小米粉、青稞粉、红薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、桑叶粉、苦瓜粉、黑玉米粉、玉米粉、魔芋粉、鲜鸡蛋（去壳、打液）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水和面、压延、蒸制、手盘定型、热风干燥、包装而成，食用时开袋将面饼用开水冲泡，加入调味包的即食手盘方便面。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 苦荞应符合 DB52/T 1077 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 猴头菇粉、干香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 小米粉、青稞粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 山药粉、胡萝卜粉、菠菜粉、桑叶粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 黑玉米粉、玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 调味粉包、辣椒油包、花椒油包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.14 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.15 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.17 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.18 鹌鹑蛋包应符合GB 2749 的规定。
- 2.1.19 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.20 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.21 生产用水应符合GB 5749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
	手盘方便面面饼	配料包	
性 状	具有产品应有的性状	具有各配料包应有的性状	从样品中随机取出适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	具有各配料包应有的色泽	
气味、滋味	具有面香味，经冲泡复水后筋道、无异味	具有本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
水分,%	≤	14.0（仅适用手盘方便面）	GB 5009. 3
氯化钠 ,%	≤	2.5（仅适用手盘方便面）	GB 5009. 44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0（仅适用手盘方便面）	GB 5009. 22
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	0.4（适用于产品的混合检验）	GB 5009. 12
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	3.5（仅适用醋包 ）	GB 12456
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	0.25（仅适用花生包、豆制品包、芝麻酱包、辣椒油包、花椒油包）	GB 5009. 227
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	3.0（仅适用花生包、豆制品包、芝麻酱包）	GB 5009. 229
		5.0（仅适用辣椒油包、花椒油包）	
备注：* 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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 ^b ，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b ，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b ，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
2、b 微生物指标适用于面饼和调料的混合检测。					

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；外购调料包应符合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

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用手盘方便面）、菌落总数、大肠菌群。

编制说明

本标准适用于以手盘方便面为主要原料，搭配外购调味包（调料粉包、辣椒油包、花椒油包、海带包、花生包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、脱水蔬菜包、醋包、芝麻酱包中的两种或多种），经组合、封口包装而成的手盘方便面。

手盘方便面（06.07 方便面）：以小麦粉为主要原料，添加或不添加黑麦粉、荞麦粉、山药粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、苦荞粉、猴头菇粉、干香菇粉、小米粉、青稞粉、红薯粉、胡萝卜粉、菠菜粉、桑叶粉、苦瓜粉、黑玉米粉、玉米粉、魔芋粉、鲜鸡蛋（去壳、打液）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水和面、压延、蒸制、手盘定型、热风干燥、包装而成，食用时开袋将面饼用开水冲泡，加入调味包的即食手盘方便面。

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》有关规定，参照 GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》的要求制订本企业标准，制订本企业标准，作为组织生产、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。

洛阳明煌农业有限公司