



411326S-2023



河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0010S-2023

方便湿粉/挂面/花色挂面/米线

2023-05-21 发布

2023-05-21 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 B 为本标准的规范性附录。

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王春红、刘明明。

H N

Q B

方便湿粉/挂面/花色挂面/米线

1 范围

本标准规定了方便湿粉/挂面/花色挂面/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湿粉或外购挂面或外购花色挂面或外购米线，搭配外购配料包【复合调味料包(调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包)、蛋制品包(鹌鹑蛋包、酱油煎蛋包、卤蛋包)、酱卤肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包)、腊肉包、豆制品包(腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包)、腌渍菜包(酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、榨菜包、贡菜包、蔬菜包)、熟制水产制品(丸子包、花蛤包、扇贝肉包)、醋包、花生包(或麻辣花生包)(熟制)、黄豆包、豌豆包、青豆包、香酥锅巴包、食用菌制品(菌菇包、金针菇包)、海带包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、方便菜肴包、脱水蔬菜包中的一种或多种】组合包装而成的非即食方便湿粉/挂面/花色挂面/米线。

外购湿粉：以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为主要原料、添加饮用水、食用盐、添加或不添加食品添加剂(柠檬酸、脱氢乙酸钠中的一种或全部)中的一种或几种，经加水打浆、储浆、铺浆、蒸制熟化、老化、切制(竖切、横切)、包装而成的非即食湿粉。

外购挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面。

外购花色挂面：花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋精粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉(土豆淀粉)、谷朊粉、食叶草粉、红豆粉、白眉豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉(赤小豆粉)、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、鸡蛋粉(鸡全蛋粉)、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉、火龙果粉、茯苓粉、羊肚菌粉、香菇粉、蘑菇粉(双孢蘑菇粉)、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、薏米(磨粉)、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、小麦胚粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、大豆膳食纤维粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣(磨粉)、绿豆粉、绿豆(磨粉)、黄豆粉、黄豆(磨粉)、蒲公英粉、百合粉、金银花粉、大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)、菊粉、大豆肽粉(大豆蛋白肽粉)、人参粉(人工种植5年及5年以下)、蛋白核小球藻、辣木叶粉、猪肝粉、牛肉粉、粳米粉、糙米粉、药食同源粉[桑葚粉、桑葚(粉碎)、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、玉竹(粉碎)、白果粉、决明子粉、决明子(粉碎)、杏仁(甜、苦)粉、沙棘粉、沙棘(粉碎)、牡蛎粉、芡实粉、栀子粉、栀子(粉碎)、枸杞粉、生姜粉、桑叶粉、桑叶(粉碎)、莲子粉、紫苏粉、紫苏(粉碎)、紫苏籽粉、荷叶粉、荷叶(粉碎)中的一种或几种]、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、玫瑰花(重瓣红玫

瑰)(粉碎)、竹荪粉、松露粉、新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆[番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、怀山药、火龙果中的一种或多种经打浆]、鲜鸡蛋液(鸡蛋经打液)、蒲公英(原)浆(蒲公英经打浆)、食品营养强化剂[钙(来源:乳酸钙或碳酸钙)、铁(来源:焦磷酸铁)、锌(来源:葡萄糖酸锌)、维生素 B₁(来源:盐酸硫胺素)、维生素 B₂(来源:核黄素)中的一种或几种]、海苔粉、海参粉中的一种或几种,添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄(不适用于以荞麦粉为主要原料的产品)、亚麻籽胶(不适用于以荞麦粉为主要原料的产品)中的一种或几种,经加水或不加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食花色挂面。

外购米线:以大米为主要原料,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,经清洗、粉碎、搅拌、熟制成型、老化、干燥、成品包装而成的非即食米粉。

根据工艺及所用原辅料不同,产品类别可分为:方便湿粉类、方便挂面类、方便花色挂面类、方便米线类。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 外购湿粉应符合包应符合 GB 2713 的规定。

2.1.2 外购挂面、外购花色挂面应符合附录 A 的规定。

2.1.3 外购米线应符合 DBS 45/051 或附录 B 的规定。

2.1.4 调味粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.5 辣椒粉包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.6 鹌鹑蛋包、酱油煎蛋包、卤蛋包应符合 SB/T 10369 的规定。

2.1.7 牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.8 腊肉包应符合 GB 2730 的规定。

2.1.9 豆制品包(腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包)应符合 GB 2712 的规定。

2.1.10 腌渍菜包(酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包<黄豆芽包>、榨菜包、贡菜包、蔬菜包)应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。

2.1.11 熟制水产制品(丸子包、花蛤包、扇贝肉包)应符合 GB 10136 的规定。

2.1.12 花生包(或麻辣花生包)、豌豆包、青豆包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13 醋包应符合 GB 2719 或 GB 31644 的规定。

- 2.1.14 香酥锅巴包应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.15 食用菌制品(菌菇包、金针菇包)应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.18 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 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, %	≤ 70.0 (仅适用于湿粉)	GB 5009.3
	14.0 (适用于挂面、花色挂面、米线)	
自然断条率, %	≤ 5.0 (仅适用于挂面)	GB/T 40636
	10.0 (仅适用于花色挂面)	
熟断条率, %	≤ 5.0 (仅适用于挂面)	GB/T 40636
	10.0 (仅适用于花色挂面)	
烹调损失率, %	≤ 10.0 (仅适用于挂面)	GB/T 40636
	15.0 (仅适用于花色挂面)	
酸度, mL/10g	≤ 2.5 (仅适用于湿粉)	GB 5009.239
	4.0 (适用于挂面、花色挂面、米线)	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0 (仅适用于湿粉、挂面、花色挂面、米线)	GB 5009.22
^b 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0 (适用于复合调味料包) 3.0 (适用于花生包)	GB 5009.229
^b 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (适用于复合调味料包) 0.50 (适用于花生包)	GB 5009.227
^a 脱氢乙酸钠(以脱氢乙酸计), g/kg	≤ 1.0	GB 5009.121
^a 栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
^d 维生素 B ₁ , mg/kg	3~5	GB 5009.84
^d 维生素 B ₂ , mg/kg	3~5	GB 5009.85
^d 钙, mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
^d 铁, mg/kg	14~26	GB 5009.90
^d 锌, mg/kg	10~40	GB 5009.14

^e 亚硝酸钠(以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤	20	GB 5009.33
^c 总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
^c *铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

注 1: a 仅适用于使用加该种食品添加剂的产品检验;

b 适用于脂肪含量≥10%的外购复合调味料包、花生包的混合检验,酸价不适用于使用酸性配料或发酵型配料的复合调味料包和花生包;

c 适用于将湿粉、挂面、花色挂面、米线与调料包充分混合后进行检测;

d 适用于使用该类营养强化剂的产品检验;

e 适用于腌渍菜包的检验;

注 2: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

2.4 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。

2.5 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。

2.6 其他要求

外购产品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,新食品原料的使用应符合国家相关规定。

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(仅适用于湿粉、挂面、花色挂面、米线)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

挂面、花色挂面质量要求

A.1 感官要求

感官要求应符合表A.1的规定。

表 A.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	

A.2 理化指标

理化指标应符合表 A.2 的规定。

表 A.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
自然断条率, %	≤ 5.0 (仅适用于挂面)	GB/T 40636
	10.0 (仅适用于花色挂面)	
熟断条率, %	≤ 5.0 (仅适用于挂面)	GB/T 40636
	10.0 (仅适用于花色挂面)	
烹调损失率, %	≤ 10.0 (仅适用于挂面)	GB/T 40636
	15.0 (仅适用于花色挂面)	
酸度 ^b , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
^d 维生素 B ₁ , mg/kg	3~5	GB 5009.84
^d 维生素 B ₂ , mg/kg	3~5	GB 5009.85
^d 钙, mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
^d 铁, mg/kg	14~26	GB 5009.90
^d 锌, mg/kg	10~40	GB 5009.14
^a 栀子黄, g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
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; d 适用于使用该类营养强化剂的产品检验;		

附录 B

米线质量要求

B.1 感官要求

感官要求应符合表B.1的规定。

表 B.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	

B.2 理化指标

理化指标应符合表 B.2 的规定。

表 B.2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度 ^b , °T	≤ 2.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.12
无机砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.2	GB 5009.11

编制说明

本标准规定了方便湿粉/挂面/花色挂面/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湿粉或外购挂面或外购花色挂面或外购米线，搭配外购配料包【复合调味料包(调味粉包、辣椒粉包、调味酱包、调味油包、辣油包、麻椒油包、调味汤包、调味汁包、调味醋包、料理汁包、鸭血料理包、高汤汁包、豚骨高汤包、鸡汤汁包、调味芝麻酱包)、蛋制品包(鹌鹑蛋包、酱油煎蛋包、卤蛋包)、酱卤肉制品包(牛肚包、牛肉包、牛杂包、红烧牛肉包、牛肚料理包、酥肉包、卤肉包、鸡肉包、肥肠包、鸭杂包)、腊肉包、豆制品包(腐竹包、豆皮包、腐皮卷、豆丁包、油丁包)、腌渍菜包(酸笋包、笋尖包、酸豆角包、酸菜包、剁椒包、豆芽包、榨菜包、贡菜包、蔬菜包)、熟制水产制品(丸子包、花蛤包、扇贝肉包)、醋包、花生包(或麻辣花生包)(熟制)、黄豆包、豌豆包、青豆包、香酥锅巴包、食用菌制品(菌菇包、金针菇包)、海带包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、方便菜肴包、脱水蔬菜包中的一种或多种】组合包装而成的非即食方便湿粉/挂面/花色挂面/米线。

外购湿粉：以红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种为主要原料，添加饮用水、食用盐、添加或不添加食品添加剂(柠檬酸、脱氢乙酸钠中的一种或全部)中的一种或几种，经加水打浆、储浆、铺浆、蒸制熟化、老化、切制(竖切、横切)、包装而成的非即食湿粉。

外购挂面：以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面。

外购花色挂面：花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，添加魔芋精粉、玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉(土豆淀粉)、谷朊粉、食叶草粉、红豆粉、白眉豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、黑米粉、大麦粉、红小豆粉(赤小豆粉)、紫米粉、腰豆粉、扁豆粉、燕麦粉、青稞粉、苡麦粉、核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、雪藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、鸡蛋粉(鸡全蛋粉)、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、玉米粉、苦瓜粉、火龙果粉、茯苓粉、羊肚菌粉、香菇粉、蘑菇粉(双孢蘑菇粉)、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、红薯粉、马铃薯粉、紫薯粉、魔芋粉、香芋粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、薏米(磨粉)、绿茶粉、红茶粉、白茶粉、小麦胚粉、黑小麦粉、全麦粉、黑全麦粉、大豆膳食纤维粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣(磨粉)、绿豆粉、绿豆(磨粉)、黄豆粉、黄豆(磨粉)、蒲公英粉、百合粉、金银花粉、大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)、菊粉、大豆肽粉(大豆蛋白肽粉)、人参粉(人工种植5年及5年以下)、蛋白核小球藻、辣木叶粉、猪肝粉、牛肉粉、粳米粉、糙米粉、药食同源粉[桑葚粉、桑葚(粉碎)、火麻仁粉、代代花粉、玉竹粉、玉竹(粉碎)、

白果粉、决明子粉、决明子(粉碎)、杏仁(甜、苦)粉、沙棘粉、沙棘(粉碎)、牡蛎粉、芡实粉、栀子粉、栀子(粉碎)、枸杞粉、生姜粉、桑叶粉、桑叶(粉碎)、莲子粉、紫苏粉、紫苏(粉碎)、紫苏籽粉、荷叶粉、荷叶(粉碎)中的一种或几种]、玫瑰花(重瓣红玫瑰)粉、玫瑰花(重瓣红玫瑰)(粉碎)、竹荪粉、松露粉、新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆[番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、怀山药、火龙果中的一种或多种经打浆]、鲜鸡蛋液(鸡蛋经打液)、蒲公英(原)浆(蒲公英经打浆)、食品营养强化剂[钙(来源:乳酸钙或碳酸钙)、铁(来源:焦磷酸铁)、锌(来源:葡萄糖酸锌)、维生素 B₁(来源:盐酸硫胺素)、维生素 B₂(来源:核黄素)中的一种或几种]、海苔粉、海参粉中的一种或几种,添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄(不适用于以荞麦粉为主要原料的产品)、亚麻籽胶(不适用于以荞麦粉为主要原料的产品)中的一种或几种,经加水或不加水 and 面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食花色挂面。

外购米线:以大米为主要原料,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,经清洗、粉碎、搅拌、熟制成型、老化、干燥、成品包装而成的非即食米粉。

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,参照相关标准制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。