



411340S-2023



河南麦芽农业有限公司企业标准

Q/HMN 0003S-2023

方便面皮

2023-05-22 发布

2023-05-22 实施

河南麦芽农业有限公司 发布

前 言

本标准由河南麦芽农业有限公司提出。

本标准起草单位：河南麦芽农业有限公司。

本标准主要起草人：刘发发。

H N
Q B

方便面皮

1 范围

本标准规定了方便面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），添加或不添加食用盐，经加水调粉、挤压膨化成型、干燥、包装，搭配或不搭配外购料包【调味酱包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、风味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、脱水葱包】中的几种，经过组合或不组合、包装而成的方便面皮。

根据原料配比不同产品可分为：含配料包方便面皮、不含配料包方便便皮。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.6 调味酱包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、风味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.7 脱水葱包应符合 SB/T 11194 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	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净的白色瓷盘或烧杯中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口， 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味，无生感，不粘牙，不牙碜	
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/(g/100g) (仅适用于面皮) ≤	14.0	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计)/(g/100g) ≤	5.0	GB 5009.44
酸价(KOH) (以脂肪计), mg/g (只适用于搭配的动植物油含量≥10%的调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包、调味油包的检验, 配料中如使用发酵和酸性配料的, 酸价指标不适用) ≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g (只适用于搭配的动植物油含量≥10%的调味酱包、辣椒油包、风味芝麻酱包、调味油包的检验, 配料中如使用发酵和酸性配料的, 酸价指标不适用) ≤	0.25	GB 5009.227
*铅 ^b (以 Pb 计)/(mg/kg) ≤	0.18	GB 5009.12
总砷 ^b (以 As 计)/(mg/kg) ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ^b /(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。 ^a 仅适用于添加食用盐的面皮。 ^b 不搭配料包的直接检验, 搭配料包的产品与料包混合后检验。		

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	100	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; ^b 不搭配料包的直接检验, 搭配料包的产品与料包混合后检验。 注 2: n为同一批次产品应采集的样品件数; c为最大可允许超出m值的样品数; m为微生物指标可接受水平的限量值; M为微生物指标的最高安全限量值。					

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规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

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（仅适用于面皮）、菌落总数（不搭配料包的直接检验，搭配料包的产品与料包混合后检验）、大肠菌群（不搭配料包的直接检验，搭配料包的产品与料包混合后检验）。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或几种），添加或不添加食用盐，经加水调粉、挤压膨化成型、干燥、包装，搭配或不搭配外购料包【调味酱包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、风味芝麻酱包（半固态复合调味料）、调味汁包（液态复合调味料）、调味油包、脱水葱包】中的几种，经过组合或不组合、包装而成的方便面皮。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，制订了本企业标准，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。

河南麦芽农业有限公司