



411484S-2023



焦作市金海食品有限公司企业标准

Q/JJS 0003S-2023

方便面叶

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

焦作市金海食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市金海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵金旺。

H N

Q B

方便面叶

1 范围

本标准规定了方便面叶的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制面叶为主要原料，搭配外购配料包（酱包、海带包、熟制坚果包、调味油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、醋包、脱水蔬菜包中的两种或多种），经封口、包装而成的方便面叶。

自制面叶：是以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、青稞粉、小米粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、大麦粉、豌豆粉、红豆粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、山楂粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水经和面、熟化、成型、干燥、包装而成的方便面叶。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 青稞粉、小米粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、大麦粉、豌豆粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 红枣粉、枸杞粉、山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.11 酱包、调味油包、调料粉包、调味汁包、脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.12 海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.13 熟制坚果包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.15 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.16 鹌鹑蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.17 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.18 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
性 状	具有本产品应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法复热后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产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，g/100g	≤ 14（仅限面叶）	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 1.5（仅限面叶）	GB 5009.239
酸价(以脂肪计)(KOH)，mg/g	≤ 3.0（仅限坚果包）	GB 5009.229
	≤ 5.0（仅限酱包、调味油包）	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)，g/100g	≤ 0.5（仅限坚果包）	GB 5009.227
	≤ 0.25（仅限酱包、调味油包）	GB 5009.227
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.5（仅限坚果包）	GB 5009.15
亚硝酸盐(以 NaNO ₂ 计)，mg/kg	≤ 20（仅限酱腌菜包）	GB 5009.33
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品的检验。

铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 为面叶和各种调料包的混合检验。

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, 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 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 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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购的调味料包中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

出厂检验项目为：感官要求、净含量与允许短缺量、水分（仅限面叶）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制面叶为主要原料，搭配外购配料包（酱包、海带包、熟制坚果包、调味油包、调料粉包、酱腌菜包、豆制品包、鹌鹑蛋包、调味汁包、醋包、脱水蔬菜包中的两种或多种），经封口、包装而成的方便面叶。

自制面叶：是以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷朊粉、青稞粉、小米粉、荞麦粉、绿豆粉、玉米粉、燕麦粉、大麦粉、豌豆粉、红豆粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用绿豆淀粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、山楂粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水经和面、熟化、成型、干燥、包装而成的方便面叶。

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》的要求制订了本企业标准，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。

焦作市金海食品有限公司