



411761S-2023



夏邑县晨盛食品厂企业标准

Q/XCS 0002S-2023

方便面（面皮、面条、面丝）

2023-06-22 发布

2023-06-22 实施

夏邑县晨盛食品厂 发布

前 言

本标准由夏邑县晨盛食品厂提出并起草。

本标准起草人：彭娇。

H N

Q B

方便面（面皮、面条、面丝）

1 范围

本标准规定了方便面（面皮、面条、面丝）的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面皮、面条、面丝中的一种，搭配或不搭配外购料包【酱包（酱包、调味酱包、芝麻酱包、剁椒酱包、番茄味酱包、香辣丸子味酱包、麻酱烤麸味酱包、金汤肥牛味酱包、香辣牛肉味酱包、番茄汤包、猪肚鸡汤包、酸辣金汤包、牛肉汤包中的一种或几种）、粉包（调味粉包、番茄味粉包、香辣丸子味粉包、麻酱烤麸味粉包、金汤肥牛味粉包、香辣牛肉味粉包、芝麻叶面条粉包、私房牛肉面粉包中的一种或几种）、调味醋包、调味汁包（调味汁包、甜醋汁包中的一种或几种）、脱水蔬菜包、芝麻叶包、蛋制品包（卤鸡蛋包、煎蛋包、炸蛋包中的一种或几种）、油包（辣椒油包、食用油包中的一种或几种）、花生碎包、花生包、豌豆包、绿豆丸子包、腌渍食用菌包（金针菇包、木耳包中的一种或几种）、腌渍蔬菜包（黄豆芽包、麻辣萝卜包、酸豆角包中的一种或几种）、响铃包、玉米包、酱卤狮子头包】中的几种，经组合或不组合、封口包装而成的方便面（面皮、面条、面丝）。

面皮、面条、面丝（06.07 方便面）：小麦粉为主要原料，添加或不添加青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、玉米粉、燕麦粉、蛋黄粉、全蛋粉、菠菜（经清洗、榨汁）、胡萝卜（经清洗、榨汁）、番茄（经清洗、榨汁）、西兰花（经清洗、榨汁）、火龙果（经清洗、榨汁）、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、怀山药粉、紫薯粉、山药粉、火龙果粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、红豆粉、高粱粉、小米粉、莜麦粉、黑麦粉、藜麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉、黑木耳粉、香菇粉、大麦粉、豌豆粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加食用盐、大豆油、碳酸钠、栀子黄、复配食品添加剂草绿（栀子蓝、姜黄、栀子黄、麦芽糊精）中的一种或几种，加水调粉和面、挤压熟化、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、成型、烘干、包装加工而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、怀山药粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。

2.1.6 花生应符合 GB/T 1532 和 GB 19300 的规定。

2.1.7 牛肉粉、鸡肉粉、猪肝粉应符合 GB/T 23969 和 GB 2726 的规定。

2.1.8 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 香菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.10 青稞粉、紫薯粉、荞麦粉、高粱粉、黑芝麻粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、小米粉、苡麦粉、大麦粉、黑麦粉、藜麦粉、豌豆粉、应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.18 香辛料（八角、花椒、肉桂、肉桂粉、小茴香粉、八角粉）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 大葱、生姜应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常，并符合 GB 2761 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 大蒜应符合 GH/T 1194 的规定。
- 2.1.21 食用香精、辣椒精油、牛肉膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.22 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.24 味精应符合 GB2720 的规定。
- 2.1.25 食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.26 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.27 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.28 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 剁椒应新鲜、干净卫生、无腐烂等感官异常，并符合 GB 2761 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.30 辣椒粉、辣椒片应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.31 花椒粉应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.32 孜然粉应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.33 桂皮粉应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.34 胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.35 老抽、生抽、酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.36 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.37 料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.38 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.39 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.40 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.41 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

- 2.1.42 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.43 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.44 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.45 酱包（调味酱包、番茄味酱包、香辣丸子味酱包、麻酱烤麸味酱包、金汤肥牛味酱包、香辣牛肉味酱包、番茄汤包、猪肚鸡汤包、酸辣金汤包、牛肉汤包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.46 粉包（番茄味粉包、香辣丸子味粉包、麻酱烤麸味粉包、金汤肥牛味粉包、香辣牛肉味粉包、芝麻叶豆面条粉包、私房牛肉面粉包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.47 调味醋包、调味汁包（调味汁包、甜醋汁包）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.48 脱水蔬菜包和芝麻叶包应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.49 蛋制品包（卤鸡蛋包、煎蛋包、炸蛋包）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.50 油包（辣椒油包、食用油包）应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.51 花生碎、花生包、豌豆包应符合 GB/T 22165 的规定。
- 2.1.52 绿豆丸子包应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.53 酸辣萝卜包应符合 SB/T 10756 的规定。
- 2.1.54 金针菇包、木耳包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.55 酸豆角包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.56 黄豆芽包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.57 酱卤狮子头包应符合 GB/T 23586 的规定。
- 2.1.58 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.59 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.60 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.61 西兰花、火龙果应清洁、卫生、无虫蛀、无霉变、无杂质，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.62 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.63 草绿应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.64 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 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
	面皮、面条、面丝	配料包	
性 状	具有产品应有的性状，厚薄、宽度基本均匀表面平滑	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

色 泽	具有产品应有的色泽	具有该产品应有的色泽	观察性状、色泽、杂质，嗅其气味， 以温开水漱口，品其滋味
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, g/100g	≤ 14 (仅适用于面皮、面条、面丝)	GB 5009.3
栀子黄, g/kg	≤ 1.5 (仅适用于添加该食品添加剂的面皮、面条、面丝)	GB 5009.149
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (仅适用于酱包、油包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (仅适用于炸蛋包、煎蛋包、花生碎、花生包、豌豆包、 绿豆丸子包、响铃包、油包)	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于炸蛋包、煎蛋包、花生碎、花生包、豌豆包、 绿豆丸子包、响铃包、酱包、油包)	GB 5009.227
^a 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
* ^a 铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4 (仅适用于搭配料包的产品)	GB 5009.12
	≤ 0.18 (仅适用于未搭配料包的产品)	
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 ^a 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标未搭配料包的产品适用于面皮、面条、面丝的检验, 搭配料包的产品适用于面皮、面条、面丝与各料包混合后检验。		

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, 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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行;					

2、微生物指标适用于未搭配料包的产品适用于面皮、面条、面丝的检验，搭配料包的产品适用于面皮、面条、面丝与料包混合后检验。

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；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（仅限面皮、面条、面丝）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以面皮、面条、面丝中的一种，搭配或不搭配外购料包【酱包（酱包、调味酱包、芝麻酱包、剁椒酱包、番茄味酱包、香辣丸子味酱包、麻酱烤麸味酱包、金汤肥牛味酱包、香辣牛肉味酱包、番茄汤包、猪肚鸡汤包、酸辣金汤包、牛肉汤包中的一种或几种）、粉包（调味粉包、番茄味粉包、香辣丸子味粉包、麻酱烤麸味粉包、金汤肥牛味粉包、香辣牛肉味粉包、芝麻叶面条粉包、私房牛肉面粉包中的一种或几种）、调味醋包、调味汁包（调味汁包、甜醋汁包中的一种或几种）、脱水蔬菜包、芝麻叶包、蛋制品包（卤鸡蛋包、煎蛋包、炸蛋包中的一种或几种）、油包（辣椒油包、食用油包中的一种或几种）、花生碎包、花生包、豌豆包、绿豆丸子包、腌渍食用菌包（金针菇包、木耳包中的一种或几种）、腌渍蔬菜包（黄豆芽包、麻辣萝卜包、酸豆角包中的一种或几种）、响铃包、玉米包、酱卤狮子头包】中的几种，经组合或不组合、封口包装而成的方便面（面皮、面条、面丝）。

面皮、面条、面丝（06.07 方便面）：小麦粉为主要原料，添加或不添加青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、玉米粉、燕麦粉、蛋黄粉、全蛋粉、菠菜（经清洗、榨汁）、胡萝卜（经清洗、榨汁）、番茄（经清洗、榨汁）、西兰花（经清洗、榨汁）、火龙果（经清洗、榨汁）、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、西兰花粉、南瓜粉、怀山药粉、紫薯粉、山药粉、火龙果粉、杏仁（粉碎）、核桃仁（粉碎）、鸡肉粉、猪肝粉、牛肉粉、红豆粉、高粱粉、小米粉、苡麦粉、黑麦粉、藜麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉、黑木耳粉、香菇粉、大麦粉、豌豆粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉、绿豆淀粉中的一种或几种，添加食用盐、大豆油、碳酸钠、栀子黄、复配食品添加剂草绿（栀子蓝、姜黄、栀子黄、麦芽糊精）中的一种或几种，加水调粉和面、挤压熟化、常温老化或不常温老化、洗涤或不洗涤、成型、烘干、包装加工而成。

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，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。