



412220S-2023



新乡豫北食品有限公司企业标准

Q/XYB 0001S-2023

方便面叶（面饼）

2023-07-24 发布

2023-07-24 实施

新乡豫北食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡豫北食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：冯海水。

本标准自发布实施日起替代Q/XYB 0001S-2020。

H N
Q B

方便面叶（面饼）

1 范围

本标准规定了方便面叶（面饼）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主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、大米粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、大豆分离蛋白、抗性糊精、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、磷脂、栀子黄中的几种，经加水 and 面、压延、预成型、蒸制、预干燥、切制、干燥成型、包装或不包装、辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包、液体调味料包、糯米锅巴包、酱腌菜包、配菜风味包、熟制水产品包、海带包、熟肉制品包、香肠包、卤蛋包、油炸花生包中的几种）组合包装加工而成方便面叶（面饼）。

根据产品附调味包和食用方法不同可将产品分为不同品种：原味方便面叶（面饼）、风味方便面叶（面饼）。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 大豆分离蛋白应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.13 抗性糊精应符合原国家卫生部 2012 年 16 号公告的规定。
- 2.1.14 圆苞车前子壳粉应符合原国家卫生计生委 2014 年 10 号公告的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.17 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

- 2.1.18 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.23 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.26 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.27 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.28 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.29 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.30 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.31 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.32 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.33 外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、液体调味料包、调味油包、配菜风味包、海带包、香肠包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.34 花生碎包、熟花生包、油炸花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.35 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.36 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.37 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.38 熟制水产品包包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.39 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.40 卤蛋包应符合 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.41 糯米锅巴包应符合 GB 17401 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
色 泽	具有本品应有色泽	取适量样品置白瓷盘或烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
状 态	外形基本一致，无正常视力可见外来异物	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

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 ^a , g/100g		≤ 14.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计）, g/100g （调味油包、调味酱包、花生碎包、熟花生包、油炸花生包）		≤ 0.25	GB 5009.227
酸 价 （ 以 脂 肪 计 ） （KOH）, mg/g	花生碎包、熟花生包、油炸花生包	≤ 3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包	≤ 5.0	
铅*（以 Pb 计）, mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
总磷酸盐 ^b （以磷酸根计）, g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
核黄素 ^b , g/kg		≤ 0.05	GB 5009.85
栀子黄 ^b , g/kg		≤ 1.5	GB 5009.149
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于面叶（面饼）；			
注 3：b 指标仅适用于使用该添加剂的面叶（面饼）；同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1；			
其中铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验：附调味包的产品将面叶（面饼）和调味包混合后检验，未附调味包产品只对面叶（面饼）进行检验。			

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 中平板计数法
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。					
附调味包的产品将面叶（面饼）和调味包混合后检验，未附调味包产品只对面叶（面饼）进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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。

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【仅适用于面叶（面饼）】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、大米粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、大豆分离蛋白、抗性糊精、圆苞车前子壳粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、磷脂、栀子黄中的几种，经加水 and 面、压延、预成型、蒸制、预干燥、切制、干燥成型、包装或不包装、辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包、液体调味料包、糯米锅巴包、酱腌菜包、配菜风味包、熟制水产品包、海带包、熟肉制品包、香肠包、卤蛋包、油炸花生包中的几种）组合包装加工而成方便面叶（面饼）。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，参考 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提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡豫北食品有限公司