



412676S-2023



河南御膳杞道食品科技有限公司企业标准

Q/HYQS 0002S-2023

热风干燥方便面

2023-08-23 发布

2023-08-23 实施

河南御膳杞道食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南御膳杞道食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南御膳杞道食品科技有限公司。

本标准主要起草人：聂豪杰。

H N

Q B

热风干燥方便面

1 范围

本标准规定了热风干燥方便面的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉）、生活饮用水、食用盐，添加醋酸酯淀粉、碳酸钠、碳酸钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠，经过配料、和面、挤压熟化、切段装盘、常温老化、洗面、称重入盒、热风干燥烘干定型、包装而成的热风干燥方便面。

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 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.7 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.8 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.9 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。

2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。

2.1.11 生活饮用水应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出适量，放入一洁净白瓷盘中，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，品其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气味、滋味	具有产品特有香味，无酸败、无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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	≤ 14.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计），%	≤	2.5	GB 5009.44
复水时间，min	≤	6	GB/T 40772 附录 B
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总磷酸盐（以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

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	10^1	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： ^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 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。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主要原料，添加食用淀粉（玉米淀粉、马铃薯淀粉）、生活饮用水、食用盐，添加醋酸酯淀粉、碳酸钠、碳酸钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠，经过配料、和面、挤压熟化、切段装盘、常温老化、洗面、称重入盒、热风干燥烘干定型、包装而成的热风干燥方便面。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。

河南御膳杞道食品科技有限公司

H N
Q B