



412432S-2023



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0010S-2023

方便面制品

2023-08-07 发布

2023-08-07 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准由想念食品股份有限公司起草。

本标准主要起草人：孙君庚、郭媛媛、孔令云、董金龙、王宝岭、贾燕冉。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施日起代替Q/XNS 0010S-2023（备案号411249S-2023，备案时间2023.05.14）

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便熟干面、方便面皮、方便熟面中的一种为原料，搭配或不搭配外购（或自制）的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包（熟制）、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、粉条（丝）包、猪肚鸡罐头包、葱油酱包（罐头）、番茄肉酱包（罐头）、耙豌豆包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包中的一种或几种】，组合包装或不组合包装，加工而成的经沸水冲泡、煮制、自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。根据工艺和原料不同，可分为方便熟干面、方便面皮、方便熟面。

方便熟干面以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦胚粉、黑麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、紫薯粉、魔芋粉、果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、坚果籽类粉【核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、松子粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、大豆（分离）蛋白粉、谷朊粉、魔芋精粉、菊粉、蛹虫草粉、（食用）植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、甘油、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的熟干面。

方便面皮是以小麦粉为主要原料,添加或不添加荞麦粉(苦荞粉、甜荞粉)、小麦胚粉、黑小麦粉、黑麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉(糙米粉)、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉(薏仁粉)、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、魔芋粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉(菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉、山药粉、苦瓜粉、红甜菜粉中的一种或几种)、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)中的一种或几种】、菊粉、紫薯粉、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【(鸡)全蛋粉、(鸡)蛋黄粉、(鸡)蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、(食用)小麦淀粉、(食用)木薯淀粉、(食用)马铃薯淀粉、(食用)豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、(食用)植物油(大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、抗坏血酸(又名维生素C)(抗氧化剂)、栀子黄中的一种或几种,添加生活饮用水,经配料、和面、挤出成型(熟制)、切分、定型烘干、包装而成的面皮。

方便熟面是以小麦粉为主要原料,添加或不添加荞麦粉(苦荞粉、甜荞粉)、小麦胚粉、黑小麦粉、黑麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉(糙米粉)、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉(薏仁粉)、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、魔芋粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉(菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉、山药粉、苦瓜粉、红甜菜粉中的一种或几种)、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉(钝顶螺旋藻或极大螺旋藻)中的一种或几种】、菊粉、紫薯粉、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【(鸡)全蛋粉、(鸡)蛋黄粉、(鸡)蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、(食用)小麦淀粉、(食用)木薯淀粉、(食用)马铃薯淀粉、(食用)豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、(食用)植物油(大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单,双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单,双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解

大豆磷脂、木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、抗坏血酸(又名维生素 C)(抗氧化剂)、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E、茶多酚(又名维多酚)、特丁基对苯二酚(TBHQ)、二丁基羟基甲苯(BHT)、丁基羟基茴香醚(BHA)、茶黄素、栀子黄中的一种或几种,加生活饮用水,经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的熟面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 紫小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、紫米粉、红米粉、玄米粉(糙米粉)、黑米粉、大米粉、小米粉、黍米粉、粟米粉、薏米粉(薏仁粉)、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 山药粉、紫薯粉、马铃薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.11 坚果籽类粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.13 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB 30637 的规定。
- 2.1.15 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 大麦苗粉(大麦若叶青汁粉)应卫生、无污染、无霉变,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》(2014 年第 10 号)的规定。
- 2.1.19 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21 (食用)玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 (食用)木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 (食用)小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.24（食用）马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.31 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.32 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.33 蛹虫草粉应符合原国家卫计委《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.34 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钾应符合 GB 1886.247 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.39 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.40 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.41 辛烯基琥珀酸淀粉钠应符合 GB 28303 的规定。
- 2.1.42 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.43 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.44 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.45 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.46 磷酸二氢钙应符合 GB 1886.333 的规定。
- 2.1.47 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.48 羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.49 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.50 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.51 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.52 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.53 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 7657 的规定。
- 2.1.54 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。

- 2.1.55 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.56 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.57 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.58 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.59 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.60 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.61 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.62 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.63 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.64 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.65 乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.80 的规定。
- 2.1.66 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.67 乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.68 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.69 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.70 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.71 抗坏血酸应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.72 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.73 粉条（丝）包应符合 GB/T 23587、GB 17400 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.74 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.75 外购的固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定；自制的固态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0017S 的规定；自制的半固态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0018S 的规定；自制的液态复合调味料包应符合本企业标准 Q/XNS 0016S 的规定。
- 2.1.76 猪肚鸡罐头包、葱油酱包（罐头）、番茄肉酱包（罐头）、耙豌豆包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.77 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.78 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.79 外购的脱水蔬菜包（干制蔬菜）、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定；自制的脱水蔬菜包（干制蔬菜）应符合本企业标准 Q/XNS 0019S 和 Q/XNS 0011S 的规定。
- 2.1.80 紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.81 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.82 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.83 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

- 2.1.84 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.85 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.86 柠檬片包应符合 DBS34/2607 的规定。
- 2.1.87 木聚糖酶应符合 QB/T 4483 的规定。
- 2.1.88 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.89 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.90 茶多酚（又名维多酚）应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.91 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.92 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.93 丁基羟基茴香醚应符合 GB 1886.12 的规定。
- 2.1.94 茶黄素应符合 GB/T 31740.3 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	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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 ^a , %	方便熟干面、方便面皮	≤ 14.0	GB 5009.3
	方便熟面		
栀子黄 ^b , g/kg		≤ 1.5	GB 5009.149
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包（熟制）	≤ 3.0	GB 5009.229
	半固态复合调味料包 ^c	≤ 5.0	
过氧化值（以脂肪计），g/100g	熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包（熟制）	≤ 0.5	GB 5009.227
	半固态复合调味料包 ^c	≤ 0.25	

磷酸盐 ^b （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
特丁基对苯二酚 ^b （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^b （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
丁基羟基茴香醚 ^b （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
茶多酚 ^b （以油脂中儿茶素计），g/kg	≤	0.2	SN/T 3848
铅*（以Pb计），mg/kg	方便熟干面、方便面皮、方便熟面 ^c	≤ 0.18	GB 5009.12
	方便熟干面、方便面皮、方便熟面 ^d	≤ 0.45	

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于面的单独检验。

b仅限于添加该食品添加剂的面检验。

c仅适用于不搭配调味料包的产品面的单独检验。

d适用于搭配料包的产品检验（面和各调味料包的混合检验）。

e仅适用于含油型（脂肪含量≥10%）半固态复合调味料包的检测，使用发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的，此项不适用。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、抗氧化剂）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。

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

a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

搭配调味料包的产品将方便熟干面、方便面皮、方便熟面和调味料包混合后进行检验，不搭配调味料包的产品只对方便熟干面、方便面皮、方便熟面进行检验。

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以方便熟干面、方便面皮、方便熟面中的一种为原料，搭配或不搭配外购（或自制）的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包（干制蔬菜）、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、芝麻包（熟制）、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、粉条（丝）包、猪肚鸡罐头包、葱油酱包（罐头）、番茄肉酱包（罐头）、耙豌豆包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包中的一种或几种】，组合包装或不组合包装，加工而成的经沸水冲泡、煮制、自助加热（熟制）或外部加热（熟制）后食用。根据工艺和原料不同，可分为方便熟干面、方便面皮、方便熟面。

方便熟干面以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玉米粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加小麦胚粉、黑麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、紫薯粉、魔芋粉、果蔬粉【西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、坚果籽类粉【核桃粉、亚麻籽粉、黑芝麻粉、花生粉、松子粉中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、圆苞车前子壳（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、大豆（分离）蛋白粉、谷朊粉、魔芋精粉、菊粉、蛹虫草粉、（食用）植物油（大豆油、棕榈油、玉米油、橄榄油、芝麻油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、谷氨酸钠、碳酸钾、碳酸氢钾、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、5'-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、甘油、瓜尔胶、果胶、卡拉胶、抗坏血酸（又名维生素C）（抗氧化剂）、抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的熟干面。

方便面皮是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、小麦胚粉、黑小麦粉、黑麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、

大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、魔芋粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉、山药粉、苦瓜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、菊粉、紫薯粉、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、栀子黄中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、挤出成型（熟制）、切分、定型烘干、包装而成的面皮。

方便熟面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、小麦胚粉、黑小麦粉、黑麦粉、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、魔芋粉、绿豆粉、豌豆粉、果蔬粉（菠菜粉、红枣粉、枸杞粉、南瓜粉、山药粉、苦瓜粉、红甜菜粉中的一种或几种）、药食同源原料物质粉【余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、菊粉、紫薯粉、抗性糊精、海藻糖、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【食用玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、谷朊粉、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种）、食用盐、麦芽糊精、碳酸钠、碳酸氢钠、乳酸钠、海藻酸钠、乙酰化二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、酪蛋白酸钠、聚丙烯酸钠、辛烯基琥珀酸淀粉钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、醋酸酯淀粉、羟丙基淀粉、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、羟丙基二淀粉磷酸酯、乙酰化单，双甘油脂肪酸酯、葡萄糖酸- δ -内酯、磷脂、酶解大豆磷脂、木聚糖酶（来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*）、甘油、黄原胶、果胶、乳酸、抗坏血酸（又名维生素 C）（抗氧化剂）、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E、茶多酚（又名维多酚）、特丁基对苯二酚

(TBHQ)、二丁基羟基甲苯(BHT)、丁基羟基茴香醚(BHA)、茶黄素、栀子黄中的一种或几种,加生活饮用水,经配料、和面、成型、熟制、干燥、包装加工制成的熟面。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》有关规定,部分参照 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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念食品股份有限公司

H N
Q B