



412971S-2023



河南双鱼食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2023

# 风味挂面

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

河南双鱼食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由河南双鱼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吉星朝。

H N

Q B

# 风味挂面

## 1 范围

本标准规定了风味挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以挂面为原料，搭配外购酱包（牛肉辣汤烩面酱包、羊肉辣汤烩面酱包、三鲜烩面酱包中的一种）、粉包（牛肉辣汤烩面粉包、羊肉辣汤烩面粉包、三鲜烩面粉包中的一种）、脱水蔬菜包（牛、羊肉烩面菜包、三鲜烩面菜包中的一种）四部分组成的非即食风味挂面。

挂面以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠（食用碱），经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而制成的非即食挂面。

根据搭配料包口味不用分为羊肉香辣挂面、三鲜挂面、牛肉香辣挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.3 碳酸钠（食用碱）应符合GB 1886.1的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.5 酱包应符合GB 31644的规定。

2.1.6 粉包应符合GB 31644的规定。

2.1.7 脱水蔬菜包应符合Q/HJZ 0003S的规定，见附录A。

### 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 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
酸价 <sup>b</sup> (以脂肪计)/(KOH), mg/g	≤ 3.0	GB 5009.229

过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
自然断条率 <sup>a</sup> , %	≤	5.0	GB/T 40636
熟断条率 <sup>a</sup> , %	≤	5.0	GB/T 40636
烹调损失率 <sup>a</sup> , %	≤	10.0	GB/T 40636
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅适用于挂面的检验;</p> <p>b 仅适用于酱包的检验;</p> <p>铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 为挂面和各种调味包的混合检验。</p>			

## 2.4 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。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

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、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于挂面)的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 附录 A



411934S-2023



河南酱仔食品有限公司企业标准

Q/HJZ 0003S-2023

---

# 复配蔬菜料包

2023-07-01 发布

2023-07-01 实施

---

河南酱仔食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由河南酱仔食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：晁习武, 张冠军。

H N

Q B

## 复配蔬菜料包

### 1 范围

本标准规定了复配蔬菜料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水芹菜、脱水蒜苗、脱水韭菜、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、脱水豇豆、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、β-胡萝卜素、生活饮用水为原料】、脱水肉制品（见附录）、鸡味固态复合调味料、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。

### 2 分类

根据原料不同可分为不同产品：

#### 2.1 复配蔬菜料包

以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水韭菜、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、脱水豇豆、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、β-胡萝卜素、生活饮用水为原料】、脱水肉制品、鸡味固态复合调味料、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成。

#### 2.2 海鲜味复配蔬菜料包

以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水香菜、脱水胡萝卜中一种或几种为主要原料，添加脱水虾皮、脱水紫菜中的一种或两种经混合搅拌、包装加工而成。

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

- 3.1.1 脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水蒜苗、脱水韭菜、脱水芹菜、应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.2 脱水洋葱、脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.3 脱水番茄片（粒）、脱水辣椒片（圈）应符合 NY/T 1393 的规定。
- 3.1.4 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

Q/HJZ 0003S-2023

- 3.1.5 脱水紫菜、脱水裙带菜、脱水海带、海苔应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.6 脱水木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 3.1.7 脱水黄花菜应清洁、卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 3.1.8 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.9 脱水香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.10 脱水蒜片（粒）应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.11 脱水虾皮应符合 SC/T 3205 和 GB 10136 的规定。
- 3.1.12 炒花生米应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.13 脱水玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 3.1.14 脱水青豆应符合 NY/T 285 的规定。
- 3.1.15 炒黄豆应符合 GB/T 22165 的规定。
- 3.1.16 脱水甘蓝应符合 NY/T 3269 的规定。
- 3.1.17 脱水豆芽应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.18 皮蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.19 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.20 山药应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.21 调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）应符合 Q/HPS 0001S 的规定（见附录 A）。
- 3.1.22 脱水含蛋调味品应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.23 脱水肉制品应符合 Q/HXMX 0003S 的规定（见附录 B）。
- 3.1.24 脱水南瓜应符合 Q/HXMX 0002S 的规定（见附录 C）。
- 3.1.25 脱水豇豆应符合 Q/DNKJ 0002S 的规定（见附录 C）。
- 3.1.26 固态复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.27 豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁）应符合 GB 2712 的规定。

### 3.2 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	具有原料特有的性状	从样品中取出50克，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，品其滋味。
色泽	具有原料特有的色泽	
气、滋味	具有原料应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

Q/HJZ 0003S-2023

表 2 理化指标

项 目		指 标		检 验 方 法
		复配蔬菜料包	海鲜味复配蔬菜料包	
水分 g/100g	≤	15.0	35	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤	0.7		GB 5009.12
甲基汞* (以 Hg 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.17
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤	0.05		GB 5009.15
六六六, mg/kg	≤	0.02		GB/T 5009.19
滴滴涕, mg/kg	≤	0.02		GB/T 5009.19
杀螟硫磷, mg/kg	≤	0.5		GB/T 14553
* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 适用于添加脱水虾皮的产品检验。				

## 3.4 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g		5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
霉菌和酵母菌, CFU/g	≤	500				GB 4789.15
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。						

## 3.5 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。

## 3.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 3.7 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以脱水青梗菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水菠菜、脱水香菜、脱水芹菜、脱水蒜苗、脱水韭菜、脱水洋葱、脱水番茄片（粒）、脱水黄花菜、脱水蒜片（粒）、脱水甘蓝、脱水玉米、脱水青豆、脱水南瓜、脱水辣椒片（圈）、脱水豆芽中一种或几种为主要原料，添加或不添加脱水香菇、脱水木耳、脱水裙带菜、脱水海带、皮蛋、红枣、山药、炒花生米、脱水虾皮、脱水紫菜、芝麻、炒黄豆、枸杞、海苔、脱水豇豆、调味膨化植物蛋白粒、片（植物基人造肉粒、片）、脱水含蛋调味品【以全蛋粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用玉米淀粉、小麦粉、白砂糖、玉米油、食用盐、谷氨酸钠（味精）、 $\beta$ -胡萝卜素、生活饮用水为原料】、脱水肉制品（见附录）、鸡味固态复合调味料、豆制品（豆棒、豆皮、腐竹段、豆腐干、豆粒、豆丁中的一种或几种）中的一种或多种，经混合搅拌、包装加工而成的复配蔬菜料包。

本标准中霉菌和酵母菌指标参考 NY/T 1045 《绿色食品 脱水蔬菜》制定。

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，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。

河南酱仔食品有限公司

QB

## 编制说明

本标准适用于以挂面为原料，搭配外购酱包（牛肉辣汤烩面酱包、羊肉辣汤烩面酱包、三鲜烩面酱包中的一种）、粉包（牛肉辣汤烩面粉包、羊肉辣汤烩面粉包、三鲜烩面粉包中的一种）、脱水蔬菜包（牛、羊肉烩面菜包、三鲜烩面菜包中的一种）四部分组成的非即食风味挂面。

挂面以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠（食用碱），经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而制成的非即食挂面。

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，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。

河南双鱼食品有限公司

H N

Q B