



412731S-2023



安阳市晶鑫实业有限公司企业标准

Q/AJS 0001S-2023

# 方便面

2023-09-03 发布

2023-09-03 实施

安阳市晶鑫实业有限公司 发布

## 前 言

本标准由安阳市晶鑫实业有限公司提出。

本标准起草单位：安阳市晶鑫实业有限公司。

本标准主要起草人：牛俊英。

本标准自发布实施起替代 Q/AJS 0001S-2018。

H N

Q B

# 方便面

## 1 范围

本标准规定了方便面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以粉丝、米线、面饼和调料包（粉包、酱包、菜包、酸菜包、醋包、油包中的几种）经过组合包装而成的方便面（方便粉丝、方便米线、方便面）。

粉丝是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的多种为主要原料，添加生活饮用水，经配料、和浆、挤压（熟化）、成型、冷却老化后入冷库冷冻（-18℃）、解冻、洗粉、烘干、冷却而成。

米线是以大米粉为原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的多种，添加生活饮用水，经配料、和浆、挤压（熟化）、成型、冷却老化后入冷库冷冻（-18℃）、解冻、洗粉、烘干、冷却而成。

面饼是以小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、醋酸酯淀粉，经配料、和面、挤压（熟化）、成型、冷却老化、洗面、烘干、冷却而成。

粉包（固态复合调味料）是以食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、姜黄、蒜粉、香菇粉、番茄粉、芝麻油、水解植物（大豆）蛋白粉、酱油粉（酱油、谷氨酸钠）中的多种为主要原料，加入或不加入植脂末（玉米淀粉、饮用水、起酥油、乳粉、 $\alpha$ -淀粉酶、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖、柠檬黄、食品用香精中的几种）、脱水裙带菜、脱水香葱、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、食用葡萄糖、麦芽糊精、芝麻、红曲红、瓜尔胶、食用香精（辣椒味香精、花椒味香精、蒜味香精、海鲜味香精、排骨味香精、牛肉味香精、咸味香精、番茄味香精、香菇味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、酵母抽提物、牛肉抽提物中的多种，经粉碎或不粉碎、混合、干燥、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的产品。

酱包（半固态复合调味料）是以芝麻酱、花生酱、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼鸡油、（鸡肉、羊肉，经煮制）、食用羊油、食用盐、白砂糖、酿造食醋、谷氨酸钠、（葱、姜、大蒜，经清洗、粉碎）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、牛骨汤膏中的几种为主要原料，辅以或不辅以蚝油、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）、姜黄、辣椒红、维生素E、山梨酸钾、老抽、咸味香精、牛肉味香精、香菇味香精、鸡肉味香精、花椒味香精、辣椒味香精、蒜味香精、葱味香精、海鲜味香精、酱油、黄酒、芝麻、乳酸中的多种为原料，经炒制或不炒制、调配、熬制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的产品。

菜包是以脱水蔬菜（脱水高丽菜、脱水万年青、脱水青菜、脱水胡萝卜粒、脱水香葱、脱水香菜、脱水辣椒中的一种或几种）为原料，辅以或不辅以脱水裙带菜、大豆组织蛋白粒、炒黄豆、炒芝麻，经混合、包装加工而成。

油包（液态复合调味料）是以香辛料或粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、大豆油为主要原料，辅以或不辅以辣椒红，经粉碎不粉碎、混合、包装而成包含两种或两种以上调味料的产品。

酸菜包是以购入的酸菜（品种为卷心菜）的大包装产品为原料，经分装、包装而成。

醋包（液态复合调味料）是以酿造食醋为原料，添加食用盐、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加山梨酸钾，经包装而成的含有两种或两种以上调味料的产品。

产品根据原辅料不同分为：方便粉丝、方便米线、方便面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.9 谷氨酸钠应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.14 炒黄豆、炒芝麻应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.15 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.16 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.17 香辛料或粉、蒜粉、葱、姜、大蒜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.19 香菇粉应符合 GB/T 38581 的规定。
- 2.1.20 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.21 芝麻油应符合 GB/T 8233 的规定。

- 2.1.22 水解植物（大豆）蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.23 酱油粉、牛肉抽提物、豆瓣酱、牛骨汤膏应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 植脂末应符合 QB/T 4791 的规定。
- 2.1.25 脱水裙带菜、脱水香葱、脱水高丽菜、脱水万年青、脱水青菜、脱水胡萝卜粒、脱水香菜、脱水辣椒应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.28 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.29 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.30 食用葡萄糖应符合 GB/T 20880 的规定。
- 2.1.31 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 的规定。
- 2.1.32 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.33 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 食用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.36 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.37 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.38 花生酱应符合 QB/T 1733.4 的规定。
- 2.1.39 精料棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.40 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.41 精炼牛油、精炼鸡油、精炼羊油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.42 酱腌菜、酸菜应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.43 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.44 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 2.1.45 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 2.1.46 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.47 蚝油应符合 SB/T 10005 的规定。
- 2.1.48 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.49 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.50 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.51 老抽、酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.52 黄酒应符合 GB/T 13662 的规定。
- 2.1.53 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。

2.1.54 大豆组织蛋白粒应符合 GB 2712 的规定。

2.1.55 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 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
	粉丝、米线	面饼	调料包	
性状	条状或丝状	波纹条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；取一袋(碗)样品，放入带盖容器内，加入 500mL 沸水，浸泡 4min-6min 后，嗅其气味，品尝滋味。
色泽	具有产品应有的色泽			
气、滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无异味、无异嗅			
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	
	粉丝	米线	面饼	调料包						
				粉包	酱包	菜包	酸菜包	醋包		
水分, %	≤	14.0		12.0	40	12.0	/		GB 5009.3	
淀粉, %	≥	70.0	/							GB 5009.9
灰分, %	≤	2.0	/							GB 5009.4
食用盐, %	≤	/		55.0	/				GB 5009.44	
复水率, %	≥	250	200	/					附录A	
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	/							3.5	GB 12456
酸度, °T	≤	/	1.5	/					GB 5009.239	
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤	/			5.0 <sup>a</sup>	/			GB 5009.229	
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	/			0.25	/			GB 5009.227	
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	/		1.0 <sup>b</sup>	/				GB 5009.191	
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0					/			GB 5009.22
山梨酸钾 <sup>c</sup> (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0								GB 5009.28
亚硝酸盐(以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	/					20	/		GB 5009.33
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.4								GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5								GB 5009.11

注: a 不适用于含发酵型配料(酱腌菜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱)和酸性配料(乳酸)的酱包

b仅适用于添加水解植物（大豆）蛋白粉的产品。

c仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

\*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

总砷、铅指标适用于粉丝/米线/面饼和调料包混合后的检验。

## 2.4 微生物限量

将粉丝、米线、面饼和调料包混合后，其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 <sup>a</sup> 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	100	GB 4789. 3
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。

## 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

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；食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

## 3 检验

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

## 附录 A

### 复水率的检测方法

取一块样品置于带盖的保温容器内，加入约 5 倍样品质量的沸水，立即加盖保温，6min 后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干 2min，称量。样品的复水率按下式进行计算：

$$F = (m_1 - m_2) \times 100 / m_1$$

式中：F—复水率，%

$m_1$ —样品复水前质量，单位为克（g）；

$m_2$ —样品复水后质量，单位为克（g）。

H T N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以粉丝、米线、面饼和调料包（粉包、酱包、菜包、酸菜包、醋包、油包中的几种）经过组合包装而成的方便面（方便粉丝、方便米线、方便面）。

粉丝是以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的多种为主要原料，添加生活饮用水，经配料、和浆、挤压（熟化）、成型、冷却老化后入冷库冷冻（-18℃）、解冻、洗粉、烘干、冷却而成。

米线是以大米粉为原料，辅以食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的多种，添加生活饮用水，经配料、和浆、挤压（熟化）、成型、冷却老化后入冷库冷冻（-18℃）、解冻、洗粉、烘干、冷却而成。

面饼是以小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）为主要原料，添加生活饮用水、醋酸酯淀粉，经配料、和面、挤压（熟化）、成型、冷却老化、洗面、烘干、冷却而成。

粉包（固态复合调味料）是以食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、姜黄、蒜粉、香菇粉、番茄粉、芝麻油、水解植物（大豆）蛋白粉、酱油粉（酱油、谷氨酸钠）中的多种为主要原料、加入或不加入植脂末（玉米淀粉、饮用水、起酥油、乳粉、 $\alpha$ -淀粉酶、单、双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、蔗糖、柠檬黄、食品用香精中的几种）、脱水裙带菜、脱水香葱、黄原胶、柠檬酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、食用葡萄糖、麦芽糊精、芝麻、红曲红、瓜尔胶、食用香精（辣椒味香精、花椒味香精、蒜味香精、海鲜味香精、排骨味香精、牛肉味香精、咸味香精、番茄味香精、香菇味香精、鸡肉味香精中的一种或几种）、酵母抽提物、牛肉抽提物中的多种，经粉碎或不粉碎、混合、干燥、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的产品。

酱包（半固态复合调味料）是以芝麻酱、花生酱、精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼鸡油、（鸡肉、羊肉，经煮制）、食用羊油、食用盐、白砂糖、酿造食醋、谷氨酸钠、（葱、姜、大蒜，经清洗、粉碎）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、酱腌菜（酸菜、泡小米辣、泡红辣椒、酸豆角、泡姜、泡蒜、芽菜的一种或几种）、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、牛骨汤膏中的几种为主要原料，辅以或不辅以蚝油、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉中的一种或几种）、姜黄、辣椒红、维生素E、山梨酸钾、老抽、咸味香精、牛肉味香精、香菇味香精、鸡肉味香精、花椒味香精、辣椒味香精、蒜味香精、葱味香精、海鲜味香精、酱油、黄酒、芝麻、乳酸中的多种为原料，经炒制或不炒制、调配、熬制、冷却、包装加工而成的包含两种或两种以上调味料的产品。

菜包是以脱水蔬菜（脱水高丽菜、脱水万年青、脱水青菜、脱水胡萝卜粒、脱水香葱、脱水香菜、脱水辣椒中的一种或几种）为原料，辅以或不辅以脱水裙带菜、大豆组织蛋白粒、炒黄豆、炒芝麻，经

混合、包装加工而成。

油包（液态复合调味料）是以香辛料或粉（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、大豆油为主要原料，辅以或不辅以辣椒红，经粉碎不粉碎、混合、包装而成包含两种或两种以上调味料的产品。

酸菜包是以购入的酸菜（品种为卷心菜）的大包装产品为原料，经分装、包装而成。

醋包（液态复合调味料）是以酿造食醋为原料，添加食用盐、白砂糖中的一种或几种，添加或不添加山梨酸钾，经包装而成的含有两种或两种以上调味料的产品。

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》相关标准要求制订本企业标准，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。

安阳市晶鑫实业有限公司

Q B