412757S-2024

河南豫道农业科技发展有限公司企业标准

Q/HYNK 0006S-2024

非油炸蒸煮面

2024-11-04 发布　　2024-11-04 实施

河南豫道农业科技发展有限公司 发布

前　　言

本标准由河南豫道农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：方海滨、杨永欣、刘卫坡。

HNQB

非油炸蒸煮面

1 范围

本标准规定了非油炸蒸煮面的要求，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（占比≥60%），添加或不添加玉米粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、燕麦粉、谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、蛋制品（鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉）、食盐、酱油、白砂糖、魔芋精粉、棕榈油、大豆油，添加或不添加添加剂（磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羧甲基淀粉钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、聚丙烯酸钠、阿拉伯胶、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、黄原胶、栀子黄、姜黄、核黄素、碳酸钠、碳酸钾、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、海藻酸钠、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、可溶性大豆多糖、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、柠檬酸、碳酸氢钾、碳酸氢钠、红花黄、叶黄素、β-胡萝卜素、姜黄素、柑橘黄、碳酸钙、碳酸氢铵、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、红曲黄、5′-呈味核苷酸二钠）中的一种或多种，经配料、和面、熟化、压延、切丝、蒸煮、入盒、热风干燥、冷却、包装{添加或不添加方便调料[调味粉包（外购）、菜包（外购）、调味酱包（外购）、调味汁包（外购）、调味油包（外购）]中的一种或多种}工序而成的方便面食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 白砂糖应符合GB/T 317 和GB 13104的规定。

2.1.2 碳酸钠应符GB 1886.1的规定。

2.1.3 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。

2.1.4 磷酸氢钙应符合GB 1886.3的规定。

2.1.5 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4的规定。

2.1.6 蔗糖脂肪酸酯应符合GB 1886.27的规定。

2.1.7 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。

2.1.8 姜黄应符合GB 1886.60的规定。

2.1.9 红花黄应符合GB 1886.61的规定。

2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。

2.1.11 红曲黄色素应符合GB 1886.66的规定。

2.1.12 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。

2.1.13 姜黄素应符合GB 1886.76的规定。

2.1.14 羟丙基甲基纤维素（HPMC）应符合GB 1886.109的规定。

2.1.15 5′-呈味核苷酸二钠（又名呈味核苷酸二钠）应符合GB 1886.171的规定。

2.1.16 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178的规定。

2.1.17 酪蛋白酸钠（又名酪朊酸钠）应符合GB 1886.212的规定。

2.1.18 碳酸钙（包括轻质和重质碳酸钙）应符合GB 1886.214的规定。

2.1.19 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。

2.1.20 羧甲基纤维素钠应符合GB 1886.232的规定。

2.1.21 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。

2.1.22 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。

2.1.23 海藻酸钠(又名褐藻酸钠)应符合GB 1886.243的规定。

2.1.24 碳酸氢钾应符合GB 1886.247的规定。

2.1.25 可溶性大豆多糖应符合GB 1886.322的规定。

2.1.26 焦磷酸二氢二钠应符合GB 1886.328的规定。

2.1.27 磷酸氢二钠应符合GB 1886.329的规定。

2.1.28 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。

2.1.29 磷酸二氢钠应符合GB 1886.336的规定。

2.1.30 磷酸三钠应符合GB 1886.338的规定。

2.1.31 焦磷酸钠应符合GB 1886.339的规定。

2.1.32 柑橘黄应符合GB 1886.346的规定。

2.1.33 碳酸氢铵应符合GB 1888的规定。

2.1.34 燕麦粉、青稞粉、高粱粉应符合GB 2715 的规定。

2.1.35 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.36 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.37 荞麦粉应符合GB/T 35028和GB 2715的规定。

2.1.38 大豆油应符合GB/T 1535（含第1号修改单）和GB 2716的规定。

2.1.39 棕榈油应符合GB/T 15680 和GB 2716的规定。

2.1.40 酱油应符合GB 2717和GB/T 18186的规定。

2.1.41 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.42 鸡蛋白粉及鸡蛋黄粉应符合GB 2749的规定。

2.1.43 栀子黄应符合GB 7912的规定。

2.1.44 β-胡萝卜素应符合GB 8821的规定。

2.1.45 核黄素应符合GB 14752的规定。

2.1.46 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。

2.1.47 醋包应符合GB/T 18187的规定。

2.1.48 谷朊粉应符合GB/T 21924和GB 20371 的规定。

2.1.49　双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。

2.1.50　碳酸钾应符合GB 25588的规定。

2.1.51　叶黄素应符合GB 26405的规定。

2.1.52　磷脂应符合GB 28401的规定。

2.1.53　瓜尔胶应符合GB 28403的规定。

2.1.54　醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。

2.1.55　磷酸酯双淀粉应符合GB 29926的规定。

2.1.56　羟丙基淀粉应符合GB 29930的规定。

2.1.57　羧甲基淀粉钠应符合GB 29937的规定。

2.1.58　聚丙烯酸钠应符合GB 29948的规定。

2.1.59　阿拉伯胶应符合GB 29949的规定。

2.1.60　小麦淀粉应符合GB/T 8883和GB 31637的规定。

2.1.61　马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。

2.1.62　玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。

2.1.63　木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

2.1.64　酱包、粉包应符合GB 31644的规定。

2.1.65　菜包应符合SB/T 11194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
	面饼	调料包	
性　状	外形整齐或一致，无正常视力可见外来物	具有该产品的组织状态	面饼与调料包按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察性状、色泽，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味观察调料包杂质
色　泽	具有该产品应有的色泽	呈现产品应有的综合色泽	
气味、滋味	无异味、无异嗅	呈现产品固有的综合气味和滋味	
杂 质	–	无肉眼可见外来杂质	
复水性	条复水后无明显断条、并条。口感不夹生、不粘牙	–	取一袋（碗）样品，放入盛有 500mL 沸水的容器中冲泡 5min 后品评

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
复水时间，min ≤	6.0	GB/T 40772
酸价[a]（以脂肪计）（KOH），mg/g ≤	5.0(仅适用调味酱包、调味油包)	GB 5009.229
过氧化值[a]（以脂肪计），g/100g ≤	0.25(仅适用调味酱包、调味油包)	GB 5009.227
*铅（Pb），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
磷酸盐[b]（以PO_4^{3-}计），g/kg ≤	5.0	GB 5009.256
姜黄素[b]，g/kg ≤	0.5	SN/T 4890
β-胡萝卜素[b]，g/kg ≤	1.0	GB 5009.83
栀子黄[b]，g/kg ≤	1.5	GB 5009.149
叶黄素[b]，g/kg ≤	0.15	GB 5009.248
核黄素[b]，g/kg ≤	0.05	GB 5009.85

注：*铅指标严于国家标准 2762 的规定。

a 酸价不适用于添加酱腌菜、发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（食醋、酸度调节剂等）产品，过氧化值仅限于超过 10%含有油脂及其产品。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。相同色泽着色剂在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

铅、黄曲霉毒素 B_1适用于面饼和各调味料包的混合检验。

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[b]，CFU/g	5	2	10^4	10^5	GB 4789.2
大肠菌群[b]，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] 样品的采集及处理按GB 4789.1执行。

[b] 仅适用于面饼和调料的混合检验。

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定，外购调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

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

HN
QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料（占比≥60%），添加或不添加玉米粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、燕麦粉、谷朊粉、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、蛋制品（鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉）、食盐、酱油、白砂糖、魔芋精粉、棕榈油、大豆油，添加或不添加添加剂（磷酸酯双淀粉、羟丙基淀粉、羧甲基淀粉钠、醋酸酯淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、瓜尔胶、海藻酸丙二醇酯、聚丙烯酸钠、阿拉伯胶、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、黄原胶、栀子黄、姜黄、核黄素、碳酸钠、碳酸钾、磷酸三钠、磷酸氢二钠、磷酸氢钙、焦磷酸二氢二钠、海藻酸钠、羟丙基甲基纤维素、羧甲基纤维素钠、可溶性大豆多糖、单,双甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、酪蛋白酸钠、柠檬酸、碳酸氢钾、碳酸氢钠、红花黄、叶黄素、β-胡萝卜素、姜黄素、柑橘黄、碳酸钙、碳酸氢铵、蔗糖脂肪酸酯、沙蒿胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、红曲黄、5′-呈味核苷酸二钠）中的一种或多种，经配料、和面、熟化、压延、切丝、蒸煮、入盒、热风干燥、冷却、包装{添加或不添加方便调料[调味粉包（外购）、菜包（外购）、调味酱包（外购）、调味汁包（外购）、调味油包（外购）]中的一种或多种}工序而成的方便面食品。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》制订本企业标准，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。

河南豫道农业科技发展有限公司

HYNK QB