



410162S-2024



扶沟县中食产业有限公司企业标准

Q/FGZS 0002S-2024

# 调理面条

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

扶沟县中食产业有限公司 发布

## 前 言

本标准由扶沟县中食产业有限公司提并起草。

本标准主要起草人：翟俊伟、乔青云、刘艳红、梅子建。

H N

Q B

# 调理面条

## 1 范围

本标准规定了调理面条的术语和定义、分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以鲜湿面条为主、热加工(蒸、煮但未完全熟制)而成基础面条，以鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)、鲜禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种)、调味料酒中的一种或几种为辅料，经前处理、热加工(蒸、煮、煎、大豆油炸但未完全熟制)而成配料；或加以腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、培根、鲜(冻)蔬菜(上海青、白菜、芹菜、甘蓝、番茄、萝卜、红薯、莲菜、西兰花、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、笋瓜、冬瓜、洋葱、葱、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种)、食用菌(香菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜中的一种或几种)；再加以食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、食用猪油、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精、酱(郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种)、咖喱粉、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料中的一种或几种)，混合调配、冷却、包装工序加工工序生产而制成的非即食调理面条。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

**鲜食调理面条：**以面条为主要原料，添加辅料，经过预处理、切配及快速热处理(未熟制)，再次经过快速冷处理等冷鲜加工工艺处理后，一段时间内降到 10℃以下，随后的加工、流通及销售等环节一直保持低于 10℃以下的鲜食调理面条。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

3.1.1 水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 食用猪油应符合 GB/T 8937 的规定。

3.1.3 鲜(冻)畜肉、鲜(冻)禽产品应符合 GB 2707 的规定。

3.1.4 鲜禽蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.5 腌腊肉制品应符合 GB 2730 的规定。

3.1.6 培根应符合 GB/T 23492 的规定。

3.1.7 鲜(冻)蔬菜应无腐烂变质，无异常病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

3.1.8 酱腌菜应符合 GB 2714 的规定。

- 3.1.9 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.10 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.11 坚果及籽类应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.13 食糖应符合 GB 13104 的规定。
- 3.1.14 酱油应符合 GB 2717 的规定。
- 3.1.15 食醋应符合 GB 2719 的规定。
- 3.1.16 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 3.1.17 鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 3.1.18 郫县豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 3.1.19 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 3.1.20 水产调味品应符合 GB 10133 的规定。
- 3.1.21 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 3.1.22 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 3.1.23 复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 3.1.24 蛋黄酱应符合 SB/T 10754 的规定。
- 3.1.25 黄豆酱应符合 GB/T 24399 的规定。
- 3.1.26 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 3.1.27 沙拉酱应符合 SB/T 10753 的规定。
- 3.1.28 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.29 甜面酱应符合 SB/T 10296 的规定。
- 3.1.30 芝麻酱应符合 LS/T 3220 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	产品应有的状态	从样品中取出一盒，加热熟制后倒入一洁净烧杯中，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
气味	产品应有的气味，无异味	
色泽	产品应有的色泽	
滋味	产品应有的滋味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

### 3.3 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
酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0 (仅适用于油炸工艺的产品)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (仅适用于油炸工艺的产品)	GB 5009.227
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
食用盐 (以NaCl计), g/100g	≤ 3.5	GB 5009.44
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 不适用于添加酸性配料和发酵型配料的产品		

### 3.4 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。

### 3.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.6 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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

## 4 检验

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

## 编制说明

本标准适用于以鲜湿面条为主、热加工(蒸、煮但未完全熟制)而成基础面条,以鲜(冻)畜肉(牛肉、猪肉、羊肉中的一种或几种)、鲜(冻)禽产品(鸡肉、鸭肉、鹅肉中的一种或几种)、鲜禽蛋(鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋中的一种或几种)、香辛料(花椒、八角、桂皮、月桂叶、香茅、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、欧芹、芝麻、姜、辣椒中的一种或几种)、调味料酒中的一种或几种为辅料,经前处理、热加工(蒸、煮、煎、大豆油炸但未完全熟制)而成配料;或加以腌腊肉制品(腊肉、火腿、香肠、腊肠、咸肉中的一种或几种)、培根、鲜(冻)蔬菜(上海青、白菜、芹菜、甘蓝、番茄、萝卜、红薯、莲菜、西兰花、荸荠、辣椒、黄瓜、莴笋、竹笋、四季豆、青豆、荷兰豆、笋瓜、冬瓜、洋葱、葱、茴香苗、蒜薹、嫩玉米粒中的一种或几种)、食用菌(香菇、杏鲍菇、鸡腿菇、口蘑、草菇、银耳中的一种或几种)、酱腌菜(黄瓜、金针菇、萝卜、榨菜中的一种或几种);再加以食用植物油(大豆油、芝麻油、葵花籽油、菜籽油中的一种或几种)、坚果及籽类(板栗、花生、芝麻中的一种或几种)、食用猪油、食用盐、食糖(白砂糖、绵白糖、赤砂糖、冰糖中的一种或几种)、酱油、食醋、味精、鸡精、酱(郫县豆瓣酱、蛋黄酱、黄豆酱、辣椒酱、沙拉酱、番茄酱、甜面酱、芝麻酱中的一种或几种)、咖喱粉、水产调味品(蚝油、鱼露、虾油、虾酱、海鲜酱中的一种或几种)、复合调味料(排骨粉调味料、海鲜粉调味料、牛肉汁调味料、牛肉粉调味料、火锅底料调味料中的一种或几种),混合调配、冷却、包装工序加工工序生产而制成的非即食调理面条。

本标准产品为非即食冷鲜调理面条,在 $0-4^{\circ}\text{C}$ 贮存时,保质期为6天;贮存条件为 $5-10^{\circ}\text{C}$ 时,为3天;贮存条件为 $-18^{\circ}\text{C}$ 时,保质期为3个月,食用前需加热熟制食用。

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》,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。

扶沟县中食产业有限公司