



410171S-2024



焦作佰友食品有限公司企业标准

Q/JBS 0001S-2024

方便面、方便米线（粉）

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

焦作佰友食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作佰友食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：何双。

H N

Q B

方便面、方便米线（粉）

1 范围

本标准规定了方便面、方便米线（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制或外购的方便面饼、面皮、面叶、米线（粉）中的一种为主料，配以外购的料包（蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包（熟）、豌豆包（熟）、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种），经组合包装而成的方便面、方便米线（粉）。

自制方便面饼、面皮、面叶：以小麦粉、生活饮用水为主要原料，辅以燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、青稞粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、蓝莓粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、金针菇粉、茶树菇粉、草菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、银耳粉中的一种或几种）、辣木叶、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带粉、全蛋液（粉）、食用盐中的一种或多种，添加或不添加海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种，经配料、搅拌、挤压、成型、干燥、冷却或不冷却、包装加工制成的方便面饼、面皮、面叶。（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制方便米线（粉）：以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、小麦粉、荞麦粉、山药粉、酱油、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，经配料、搅拌、挤压、成型、干燥、冷却或不冷却、包装加工制成的方便米线（粉）。（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

根据产品原料和搭配料包不同，产品分类为：风味方便面/面皮/面叶、方便米粉、方便米线、风味重庆小面、风味牛肉面、风味拉面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、青稞粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 和 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.6 辣木叶应符合 NY/T 3604 的规定。
- 2.1.7 螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.8 海带粉应符合 GB/T 19643 的规定。
- 2.1.9 全蛋液（粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 食用盐、海盐包应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.12 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.15 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.16 田菁胶应符合 GB 1886.188 的规定。
- 2.1.17 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.18 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.19 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.20 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.21 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.22 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.25 动物性水产制品包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 藻类制品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 菌菇包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.28 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.29 干酪包应符合 GB 25192 的规定。
- 2.1.30 蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.31 花生脆包、豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.32 脱水蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.33 肉包、肉灌肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.34 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.35 调味油包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.36 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。
- 2.1.37 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.38 虾米包应符合 SC/T 3205 的规定。

- 2.1.39 紫菜包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.40 虾皮紫菜料包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.41 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.42 芝麻油包应符合 GB/T 8233 的规定。
- 2.1.43 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.44 蔬菜制品菜肴包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.45 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.46 外购面制品包应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.47 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.48 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.49 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.50 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.51 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.52 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.53 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.54 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.55 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.56 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.57 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.58 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 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	具有原料物质应有的性状	取出适量样品，置于白色瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原料物质应有的色泽	
气、滋味	具原料物质应有的气、滋味，无不良气味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

水分 ^a , %	≤	14.0	GB 5009.3	
酸度 ^a , °T	≤	4.0	GB 5009.239	
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	花生脆包、豌豆包、芝麻酱包	≤	3.0	GB 5009.229
	调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包	≤	5.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	芝麻酱包、调味酱包、调味油包、辣椒油包、芝麻油包	≤	0.25	GB 5009.227
	花生脆包、豌豆包	≤	0.5	
总砷 ^b (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
*铅 ^b (以Pb计), mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12	
栀子黄 ^c , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149	
黄曲霉毒素 ^b _{B₁} , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22	
展青霉素 ^d , μg/kg	≤	20	GB 5009.185	
<p>注：1、*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；</p> <p>2、a 仅适用于自制或外购方便面饼、面皮、面叶、米线（粉）的检验；</p> <p>3、3、酸度不适用于添加酸性原料（如：山楂、番茄、柠檬制品）的自制或外购方便面饼、面皮、面叶产品检测；</p> <p>4、b 仅适用于方便面饼、面皮、面叶、米线（粉）与料包充分混合后进行检验；</p> <p>5、酸价不适合于含发酵型配料（豆酱、面酱、豆豉、腐乳等）和酸性配料（如食醋、酸度调节剂等）的料包产品检测；</p> <p>6、c 仅适用于使用该添加剂的产品的检验；</p> <p>7、d 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂、苹果制品的方便面饼、面皮、面叶检测。</p>				

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 中平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
2、将方便面饼、面皮、面叶、米线（粉）和料包混合后进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购料包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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分【仅适用于方便面饼、面皮、面叶、米线（粉）】、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。

编制说明

本标准适用于以自制或外购的方便面饼、面皮、面叶、米线（粉）中的一种为主料，配以外购的料包（蔬菜制品菜肴包、动物性水产制品包、藻类制品包、菌菇包、酱腌菜包、干酪包、蛋制品包、花生脆包（熟）、豌豆包（熟）、脱水蔬菜包、肉包、肉灌肠包、调味粉包、调味酱包、调味汁包、调味油包、辣椒油包、面筋包、虾米包、紫菜包、虾皮紫菜料包、醋包、芝麻油包、芝麻酱包、豆制品包、海盐包中的一种或几种），经组合包装而成的方便面、方便米线（粉）。

自制方便面饼、面皮、面叶：以小麦粉、生活饮用水为主要原料，辅以燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、青稞粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、蓝莓粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、金针菇粉、茶树菇粉、草菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、银耳粉中的一种或几种）、辣木叶、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、海带粉、全蛋液（粉）、食用盐中的一种或多种，添加或不添加海藻酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、栀子黄、黄原胶、田菁胶、海藻酸丙二醇酯、柑橘黄、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、果胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、碳酸钠、可得然胶中的一种或多种，经配料、搅拌、挤压、成型、干燥、冷却或不冷却、包装加工制成的方便面饼、面皮、面叶。（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制方便米线（粉）：以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、小麦粉、荞麦粉、山药粉、酱油、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，经配料、搅拌、挤压、成型、干燥、冷却或不冷却、包装加工制成的方便米线（粉）。（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

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提供依据。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作佰友食品有限公司