



410192S-2024



河南众汇食品有限公司企业标准

Q/HZH 0001S-2024

方便面制品

2024-01-15 发布

2024-01-15 实施

河南众汇食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南众汇食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘徽。

本标准自发布实施日起替代 Q/HZH 0001S-2022。

H N

Q B

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，辅以食用小麦淀粉、紫薯粉、荞麦粉、青稞粉、藜麦粉、燕麦粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、淮山药粉、山药粉、枸杞粉、食用马铃薯淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、平菇粉、香菇粉、桑叶粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、栀子黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、碳酸钠中的几种，经加水和面、压延、熟制、切制成型、烘干、包装或不包装加工而成非油炸面饼，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包中的几种）组合包装加工而成方便面制品。

根据产品配料不同可分为不同种类：方便面、方便全麦面、方便紫薯面、方便荞麦面、方便胡萝卜面、方便菠菜面、方便南瓜面、方便淮山药面、方便山药面、方便枸杞面、方便青稞荞麦面、方便藜麦面、方便燕麦面、方便鸡蛋面、方便桑叶面、方便食用菌面、方便杂粮面、方便蔬菜面、复合风味方便面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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 紫薯粉、荞麦粉、青稞粉、全麦粉、藜麦粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、枸杞粉、淮山药粉、山药粉、桑叶粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.7 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

2.1.8 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。

2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.10 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.11 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.12 平菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.15 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.16 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。

2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.21 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.23 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.24 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 外购花生碎包、熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 外购豆制品包应符合 GB 2712 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
色泽	具有本品应有色泽	按照食用方法取适量样品置 500ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
状态	外形一致，无正常视力可见外来异物	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

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 ^a , g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g（调味油包、调味酱包、花生碎包、熟花生包）	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	花生碎包、熟花生包 ≤ 3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包 ≤ 5.0	
铅 [*] （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总磷酸盐 ^b （以磷酸根计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;		

注 2: a 指标仅适用于面饼;

注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的面饼;

其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验: 附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面饼进行检验。

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, 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: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。
附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面饼进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购调味料包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、净含量及允许短缺量、水分(仅适用于面饼)、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

本标准适用于小麦粉、全麦粉中的一种或两种为主要原料，辅以食用小麦淀粉、紫薯粉、荞麦粉、青稞粉、藜麦粉、燕麦粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、淮山药粉、山药粉、枸杞粉、食用马铃薯淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、鸡全蛋粉、平菇粉、香菇粉、桑叶粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、栀子黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、碳酸钠中的几种，经加水和面、压延、熟制、切制成型、烘干、包装或不包装加工而成非油炸面饼，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生碎包、熟花生包、豆制品包、醋包中的几种）组合包装加工而成方便面制品。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，参考 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

河南众汇食品有限公司

Q B