



413112S-2024



河南省素香园食品有限公司企业标准

Q/HSXY 0002S-2024

非油炸方便面

2024-12-16 发布

2024-12-16 实施

河南省素香园食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省素香园食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南省素香园食品有限公司。

本标准主要起草人：史万军。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSXY 0002S-2022。

H N

Q B

非油炸方便面

1 范围

本标准规定了非油炸方便面的分类、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，加入或不加入马铃薯粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、抹茶粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉中的一种或多种，添加饮用水、食用盐、食品添加剂(甘油、磷脂、三聚磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、单,双甘油脂肪酸酯、姜黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、排骨香精、玉米香精中的一种或多种)，经和面、熟化、压延、蒸熟、截断、成型、热风干燥、包装制成的非即食非油炸方便面。

根据添加辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 香菇粉应符合 GB7096 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋粉应符合 GB2749 的规定。
- 2.1.5 玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB2715 的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 马铃薯粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.9 板栗粉应符合 GB19300 的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 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 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB1886.65 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 聚丙烯酸钠应符合 GB29948 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

2.1.22 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。

2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.24 排骨香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.25 玉米香精应符合 GB 30616 的规定。

2.1.26 抹茶粉应符合 GB/T 34778 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其口感
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
口感	复水后口感不夹生、不粘牙	
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
水分, g/100g	≤ 13.0	GB 5009.3
氯化钠, %	≤ 2.4	GB 5009.44
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限添加该食品添加剂的产品检验。		

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 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
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

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

出厂检验项目包括: 感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入马铃薯粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、抹茶粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉中的一种或多种，添加饮用水、食用盐、食品添加剂(甘油、磷脂、三聚磷酸钠、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、单,双甘油脂肪酸酯、姜黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、排骨香精、玉米香精中的一种或多种)，经和面、熟化、压延、蒸熟、截断、成型、热风干燥、包装制成的非即食非油炸方便面。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》的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。

河南省素香园食品有限公司