



413244S-2024



郑州同辉食品有限公司企业标准

Q/ZTS 0002S-2024

方便面制品

2024-12-25 发布

2024-12-25 实施

郑州同辉食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州同辉食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：朱兆静。

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。

本标准适用于以自制主食包（牛筋面、冷面）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋包、调味酱包、调味汁包、辣椒油包、蔬菜包、花生包、调味粉包、蛋白素肉包、醋包中的一种或多种），经包装加工而成的方便面制品。

牛筋面、冷面（在 GB 2760 中类别为：06.07 方便米面制品）是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加谷朊粉、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、乳清粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鲜鸡蛋、杂粮粉（荞麦粉、黑荞麦粉、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、绿豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或多种）、蔬菜粉（山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、香菇粉中的一种或多种）、魔芋粉、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、香辛料粉（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、藤椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、洋葱粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、甘油、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、可得然胶、瓜尔胶、单、双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、磷脂、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乳酸、柠檬酸钠、碳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乳糖醇、木糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 β -环状糊精、姜黄、姜黄素、栀子黄、栀子蓝中的一种或几种，经搅拌、挤压熟化成型、切段、包装而成。

根据产品原料和调料包不同，产品可做如下分类：方便牛筋面、方便冷面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋粉、蛋黄粉、鲜鸡蛋、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 蔬菜粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

- 2.1.12 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.15 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.19 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.20 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.21 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.22 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.23 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.24 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.25 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.26 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.27 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.28 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.29 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.30 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.31 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.32 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.33 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.34 柠檬酸钠应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.35 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.36 葡萄糖酸- δ -内酯应符合 GB 5009.276 的规定。
- 2.1.37 乳糖醇应符合 GB 1886.98 的规定。
- 2.1.38 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.39 维生素 C 应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.40 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.41 微晶纤维素应符合 GB 1886.103 的规定。
- 2.1.42 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.43 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.44 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.45 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。

- 2.1.46 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.47 姜黄素应符合 GB 1886.25 的规定。
- 2.1.48 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.49 栀子蓝应符合 GB 28311 的规定。
- 2.1.50 核桃粉、花生粉、黑芝麻粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.51 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.52 面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.53 调味酱包、调味汁包、蔬菜包、辣椒油包、调味粉包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.54 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.55 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.56 醋包应符合 GB 2719 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	主料包应具有产品应有的性状；外购的调味包应具有产品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
^a 水分, g/100g	≤ 80.0	GB 5009.3
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^c *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.40	GB 5009.12
^c 总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
^c 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^d , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
磷酸盐 (以 PO ₄ ³⁻ 计) ^d , g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

姜黄素 ^d , g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
<p>注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；</p> <p>a 仅适用于主食包；</p> <p>b 若调味酱包中含发酵型配料（豆瓣酱、黄豆酱），不检测酸价；</p> <p>c 适用于将主食包与调料包充分混合后进行检测；</p> <p>d 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。</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 ¹	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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 第二法
<p>注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；</p> <p>微生物限量适用于饼包和配料包的混合检验。</p>					

2.5 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和 GB 31650 的规定，主料包和配料包中食品添加剂的使用均应符合 GB 2760 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量与允许短缺量、水分（主食包）、菌落总数、大肠菌群。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主食包（牛筋面、冷面）中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以料包（面筋包、调味酱包、调味汁包、辣椒油包、蔬菜包、花生包、调味粉包、蛋白素肉包、醋包中的一种或多种），经包装加工而成的方便面制品。

牛筋面、冷面（在 GB 2760 中类别为：06.07 方便米面制品）是以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水，添加谷朊粉、食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉中的一种或多种）、乳清粉、鸡蛋粉、蛋黄粉、鲜鸡蛋、杂粮粉（荞麦粉、黑荞麦粉、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、绿豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉中的一种或多种）、蔬菜粉（山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、香菇粉中的一种或多种）、魔芋粉、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用盐、白砂糖、味精、鸡精调味料、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、香辛料粉（八角粉、小茴香粉、花椒粉、高良姜粉、黑胡椒粉、辣椒粉、藤椒粉、肉豆蔻粉、肉桂粉、姜粉、甘草粉、砂仁粉、丁香粉、洋葱粉、蒜粉、葱粉中的一种或几种）、甘油、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、磷酸酯双淀粉、醋酸酯淀粉、可得然胶、瓜尔胶、单、双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、磷脂、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、乳酸、柠檬酸钠、碳酸钠、葡萄糖酸- δ -内酯、乳糖醇、木糖醇、维生素 C、D-异抗坏血酸钠、微晶纤维素、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、海藻酸丙二醇酯、 β -环状糊精、姜黄、姜黄素、栀子黄、栀子蓝中的一种或几种，经搅拌、挤压熟化成型、切段、包装而成。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，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。

郑州同辉食品有限公司