



413029S-2024



商丘遇厨食品有限公司企业标准

Q/SYS 0001S-2024

方便面制品

2024-12-05 发布

2024-12-05 实施

商丘遇厨食品有限公司 发布

前 言

本标准由商丘遇厨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：范开放。

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。

本标准适用于外购方便面制品为主要原料，搭配外购料包【调味酱包、肉酱包、芝麻酱包、花生酱包、调味粉包、辣椒面包、辣椒油包或辣油包、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、调味醋包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、油炸花生包、熟制芝麻包、青豆（豌豆）包、油炸腐竹包、脆铃卷包（豆制品）、豆制品包、面筋包、海盐包、调味海带包、芝麻海苔包中的几种】，经组合包装而成的方便面制品。

方便面制品（06.07 方便米面制品）：是以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、全麦粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦胚粉、黑麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、青稞粉、黑青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、紫薯粉、魔芋粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种）、鸡蛋液、鸡蛋粉、谷朊粉、魔芋粉、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸中的一种或几种加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 面制品应符合 GB 17400 的规定。

2.1.2 调味酱包、肉酱包、芝麻酱包、花生酱包、调味粉包、辣椒面包、辣椒油包、辣油包、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、调味醋包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.4 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定的规定。

2.1.5 油炸花生包、熟制芝麻包、青豆（豌豆）包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 油炸腐竹包、脆铃卷包、豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.7 调味海带包、芝麻海苔包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 面筋包应符合 GB 2711 的规定。

2.1.9 海盐包应符合 GB 2721 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
	方便面制品	料包	
色泽	具有该产品应有的色泽	具有各类料包应有的色泽	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品尝其滋味
性状	条状或丝状，粗细基本均匀	具有各类料包应有的性状	
气味、滋味	具有产品应有的气、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
	面制品	调料包 ^a	
水分, g/100g	≤ 14.0 (干方便面制品); 45.0 (半干方便面制品)	/	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	/	GB 5009.239
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 3.0		GB 5009.229
过氧化值 ^a (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25		GB 5009.227
*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

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定, 铅、黄曲霉毒素 B₁适用于产品的混合检验。

a 仅适用于含油型且脂肪含量 ≥10%的外购料包 (调味酱包、肉酱包、芝麻酱包、花生酱包、辣椒油包、辣油包、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、糊葱花油包、油炸花生包、熟制芝麻包、青豆 (豌豆) 包、油炸腐竹包混合检验); 且使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 酸价指标不适用; 添加酸度调节剂 (如: 乳酸、柠檬酸钠等) 的面制品, 酸价指标不适用。

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
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	10^2	10^3	GB 4789.10
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行, 微生物限量为主料包和调味包混合后进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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

外购主料包和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、净含量及允许短缺量、水分(仅适用面制品)、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

制说明

本标准适用外购方便面制品为主要原料，搭配外购料包【调味酱包、肉酱包、芝麻酱包、花生酱包、调味粉包、辣椒面包、辣椒油包或辣油包、芝麻香油包、荆芥油包、香菜油包、糊葱花油包、调味汁包、骨汤包、调味醋包、脱水蔬菜包、酱腌菜包、油炸花生包、熟制芝麻包、青豆（豌豆）包、油炸腐竹包、脆铃卷包（豆制品）、豆制品包、面筋包、海盐包、调味海带包、芝麻海苔包中的几种】，经组合包装而成的方便面制品。

方便面制品（06.07 方便米面制品）：是以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、全麦粉中的一种或多种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（食用玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用甘薯淀粉、食用豌豆淀粉中的一种或几种）、小麦胚粉、黑麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、苡麦粉、青稞粉、黑青稞粉、玉米粉、紫米粉、红米粉、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、大米粉、小米粉、粟米粉、黍米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、豌豆粉、紫薯粉、魔芋粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种）、鸡蛋液、鸡蛋粉、谷朊粉、魔芋粉、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、特丁基对苯二酚、D-异抗坏血酸钠、柠檬酸钠、乳酸中的一种或几种加工而成。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

商丘遇厨食品有限公司