



410090S-2024



河南顺景食品发展有限公司企业标准

Q/HSJ 0002S-2024

# 方便面制品/米粉（线）/粉丝

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南顺景食品发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南顺景食品发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：贾彦西、贾涛。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSJ 0002S-2022。

H N

Q B

# 方便面制品/米粉（线）/粉丝

## 1 范围

本标准规定了方便面/米粉（线）/粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制面饼、自制米粉（线）饼、自制粉丝中一种为主要原料，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/米粉（线）/粉丝。

自制面饼是以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、大米粉、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、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠中的几种，经加水和面、挤压熟化成型、烘干、包装或不包装加工而成非油炸面饼（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制米粉（线）饼是以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、荞麦粉、山药粉、酱油、食用红薯淀粉、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、食用棕榈油中的几种，经加水调粉、挤压熟化成型、烘干、包装或不包装加工而成米粉（线）饼（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制粉丝是以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加荞麦粉、山药粉、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、蒸制成型、冷冻或冷却、切丝成型、干燥、包装或不包装加工而成粉丝饼（在 GB 2760 中的类别为：淀粉制品，食品分类号为：06.05.02）。

根据产品配料不同可分为不同种类：方便面制品、方便米粉、方便米线、方便粉丝。

## 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 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。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.14 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.23 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 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 花生碎包、熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.28 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.29 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.30 荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.32 山药粉应符合 GB/T 29602 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 <sup>a</sup> , 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 <sup>*</sup> (以Pb计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
总磷酸盐 <sup>b</sup> (以磷酸根计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
核黄素 <sup>b</sup> , g/kg		≤ 0.05	GB 5009.85
铝的残留量 <sup>c</sup> (干样品, 以Al计), mg/kg		≤ 200	GB 5009.182
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 指标仅适用于自制面饼、自制米粉(线)饼、自制粉丝;</p> <p>注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的面饼;</p> <p>注 4: c 指标仅适用于添加该添加剂的粉丝。</p> <p>其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 指标的检验: 附调味包的产品将面饼、米粉(线)饼、粉丝饼中的一种和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面饼、米粉(线)饼、粉丝中的一种进行检验。</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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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
<p>注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。</p> <p>附调味包的产品将面饼、米粉(线)饼、粉丝中的一种和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面饼、米粉(线)饼、粉丝中的一种进行检验。</p>					

## 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；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[仅适用于自制面饼、自制米粉（线）饼、自制粉丝]、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以自制面饼、自制米粉（线）饼、自制粉丝中一种为主要原料，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/米粉（线）/粉丝。

自制面饼是以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、大米粉、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、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠中的几种，经加水、和面、挤压熟化成型、烘干、包装或不包装加工而成非油炸面饼（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制米粉（线）饼是以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、荞麦粉、山药粉、酱油、食用红薯淀粉、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、食用棕榈油中的几种，经加水调粉、挤压熟化成型、烘干、包装或不包装加工而成米粉（线）饼（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制粉丝是以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加荞麦粉、山药粉、酱油、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、蒸制成型、冷冻或冷却、切丝成型、干燥、包装或不包装加工而成粉丝饼（在 GB 2760 中的类别为：淀粉制品，食品分类号为：06.05.02）。

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。