



410405S-2024



宝丰县秦杨记食品加工坊企业标准

Q/BQS 0001S-2024

方便(泡馍、烩面)

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

宝丰县秦杨记食品加工坊 发布

前 言

本标准由宝丰县秦杨记食品加工坊提出并起草。

本标准起草人：魏尚昊、秦亚娟。

H N

Q B

方便(泡馍、烩面)

1 范围

本标准规定了方便(泡馍、烩面)的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以烩面包、馍粒包中的一种为主料，搭配外购调味粉包、脱水菜包、调味酱包、调味油包、调味汁、芝麻酱包、酱腌菜包、骨汤包、醋包中的两种或几种包装而成的，经组合包装而成的方便(泡馍、烩面)。

烩面包以小麦粉为主要原料，添加生产用水、食用盐，经配料、和面、成型、烘干、包装而成的。

馍粒包以小麦粉为主要原料，添加生产用水、食用盐，经配料、和面、醒发、成型、烘烤、冷却、切粒、包装而成的。

根据产品原料和调料包不同，产品可做如下分类：风味泡馍、风味烩面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.3 调味粉包、脱水菜包、调味酱包、调味油包、调味汁包应符合SB/T 11194和GB 31644的规定。

2.1.4 酱腌菜包应符合GB 2714的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.6 芝麻酱包、骨汤包应符合GB 31644的规定。

2.1.7 醋包应符合GB/T 18187和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	≤ 14.0	GB 5009.3
^a 复水时间, min	≤ 6	GB/T 40772 中附录 B
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^b 过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
^c *铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	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
注: 带*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于烩面包、馍粒包的检测; b 仅适用于调味酱包、调味油包、芝麻酱包、骨汤的检测, 若调味酱包、芝麻酱包、骨汤中含发酵型配料(豆瓣酱、黄豆酱), 不检测酸价; c 适用于将烩面包、馍粒包与调料包充分混合后进行检测。		

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
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于使用骨汤包产品的检验; 微生物限量适用于饼包和配料包的混合检验。					

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 其他要求

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

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（主料包）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以烩面包、馍粒包中的一种为主料，搭配外购调味粉包、脱水菜包、调味酱包、调味油包、调味汁、芝麻酱包、酱腌菜包、骨汤包、醋包中的两种或几种包装而成的，经组合包装而成的方便(泡馍、烩面)。

烩面包以小麦粉为主要原料，添加生产用水、食用盐，经配料、和面、成型、烘干、包装而成的。

馍粒包以小麦粉为主要原料，添加生产用水、食用盐，经配料、和面、醒发、成型、烘烤、冷却、切粒、包装而成的。

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。

宝丰县秦杨记食品加工坊