



411009S-2024



焦作市奎升科技有限公司企业标准

Q/JKS 0001S-2024

冻干方便面制品

2024-04-23 发布

2024-04-23 实施

焦作市奎升科技有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市奎升科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：李红。

H N
Q B

冻干方便面制品

1 范围

本标准规定了冻干方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以冻干面块和冻干菜包两部分组成的冻干方便面制品。

冻干面块以小麦粉或荞麦粉为主要原料，添加食用盐、食用木薯淀粉、碳酸氢钠、生活饮用水中的几种，经配料、和面、轧面、熟制、成型、预冻、装盘、冷冻干燥、包装加工而成；

冻干菜包以新鲜蔬菜（西红柿、菜心、菠菜、蒜苔、胡萝卜、西葫芦、小白菜、上海青、黄瓜、辣椒、豆角、茄子、竹笋、香菜、大葱、生姜、香葱、油菜中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加鸡蛋（清洗、去壳）、香菇、木耳、蛹虫草、金针菇、滑子菇、松茸、枸杞、鲜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、虾米、紫菜中的一种或几种，经清洗、成型或不成型、漂烫同时配以食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、姜、胡椒中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、芝麻油、大豆色拉油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡油、鸡粉调味料、麦芽糊精、食用玉米淀粉、牛骨头汤中的一种或几种为辅料，再经煮制、混合、装盘、冷冻干燥、包装加工制成的含两种或两种以上调味料的冻干菜包。

按照原辅料不同分为：麻辣方便面制品、香辣方便面制品、五香方便面制品。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 新鲜蔬菜应无污染、无霉变、无腐烂，并符合 GB 2761 和 GB 2762 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GB/T 38581 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 蛹虫草应符合原卫生部公告 2014 年第 10 号的规定。
- 2.1.12 滑子菇、金针菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 松茸应符合 GB/T 23188 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.15 鲜肉应符合 GB 2707 的规定。

- 2.1.16 虾米应符合 SC/T 3204 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.17 紫菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.18 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.20 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.21 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.22 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.23 大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.24 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.25 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.26 5’-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.28 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.29 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.30 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 牛骨头汤应符合 GB 31644 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	具有本品应有的性状	取 50g 试样平摊于洁净白瓷盘内或白色滤纸上，自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品特有的气味和滋味，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
	冻干面块	冻干菜包	
水分，g/100g ≤	5.0	5.0	GB 5009.3
灰分，g/100g ≤	0.5	-	GB 5009.4
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	8.0		GB 5009.44

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
甲基汞 ^a （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
注：*该项指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加虾米产品的检测。			
铅指标为混合检测。			

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 中的平板计数法
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31650 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、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

本标准适用于以冻干面块和冻干菜包两部分组成的冻干方便面制品。

冻干面块以小麦粉或荞麦粉为主要原料，添加食用盐、食用木薯淀粉、碳酸氢钠、生活饮用水中的几种，经配料、和面、轧面、熟制、成型、预冻、装盘、冷冻干燥、包装加工而成；

冻干菜包以新鲜蔬菜（西红柿、菜心、菠菜、蒜苔、胡萝卜、西葫芦、小白菜、上海青、黄瓜、辣椒、豆角、茄子、竹笋、香菜、大葱、生姜、香葱、油菜中的一种或几种）中的几种为主要原料，添加鸡蛋（清洗、去壳）、香菇、木耳、蛹虫草、金针菇、滑子菇、松茸、枸杞、鲜肉（猪肉、牛肉、羊肉、鸡肉、鸭肉中的一种或几种）、虾米、紫菜中的一种或几种，经清洗、成型或不成型、漂烫同时配以食用盐、香辛料（八角、小茴香、花椒、高良姜、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、姜、胡椒中的一种或几种）、酿造酱油、酿造食醋、白砂糖、芝麻油、大豆色拉油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡油、鸡粉调味料、麦芽糊精、食用玉米淀粉、牛骨头汤中的一种或几种为辅料，再经煮制、混合、装盘、冷冻干燥、包装加工制成的含两种或两种以上调味料的冻干菜包。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，参照国家相关标准制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

焦作市奎升科技有限公司

QB