



410839S-2024



固始县源颖实业有限责任公司企业标准

Q/GYY 0001S-2024

方便面

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

固始县源颖实业有限责任公司 发布

前 言

本标准由固始县源颖实业有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：任玉环。

H N
Q B

方便面

1 范围

本标准规定了方便面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以非油炸的面饼，搭配或不搭配外购料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、酱腌菜包、蔬菜包、花生包、芝麻包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆类包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包中的一种或几种]，经组合包装而成的方便面。

面饼：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、谷朊粉、马铃薯粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉、食品添加剂（甘油、醋酸酯淀粉、磷脂、碳酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、可得然胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、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、核黄素、栀子黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠中的一种或多种）中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切条、蒸煮、干燥、包装而成的非油炸方便面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 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 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 马铃薯粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.9 荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.16磷脂应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.17碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.18磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.19三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.20六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.22瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.23蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.24单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.25双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.26海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.27 β -环状糊精应符合 GB 1886.352 的规定。
- 2.1.28姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.29姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.30核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.31栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.32聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.33海藻酸钠应符合 GB 1886.243 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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
核黄素 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85

姜黄素 ^a ， g/kg	≤	0.5	SN/T 4890
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计）， g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
铅*（以 Pb 计）， mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
酸价 ^b （KOH）（以脂肪计）， mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 ^b （以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
^a适用于使用相应食品添加剂的产品； ^b适用于含油脂的料包的混合检验； 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。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，未搭配料包的产品的单独检验，搭配料包的产品混合检验。			

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
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 未搭配料包的产品的单独检验，搭配料包的产品混合检验					

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 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、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

本标准适用于以非油炸的面饼，搭配或不搭配外购料包[固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、调味油包、酱腌菜包、蔬菜包、花生包、芝麻包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆类包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包中的一种或几种]，经组合包装而成的方便面。

面饼：以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐、谷朊粉、马铃薯粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉、食品添加剂（甘油、醋酸酯淀粉、磷脂、碳酸钠、磷酸二氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、可得然胶、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、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、核黄素、栀子黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠中的一种或多种）中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切条、蒸煮、干燥、包装而成的非油炸方便面。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县源颖实业有限责任公司