



411370S-2024



河南瑞禧生态有机食品有限公司企业标准

Q/RXS 0007S-2024

# 调味挂面（附调味包）

2024-05-30 发布

2024-05-30 实施

河南瑞禧生态有机食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南瑞禧生态有机食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：全允东。

H N

Q B

# 调味挂面（附调味包）

## 1 范围

本标准规定了调味挂面（附调味包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以手工空心面、花色挂面中的一种为原料，搭配外购的相关风味的调味料包【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、酱腌菜包、蔬菜罐头包、木耳豆皮包、熟制蔬菜包、枸杞蛹虫草包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、柠檬片包（水果干类）、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、猪肚鸡罐头包、粉条（丝）包、番茄肉酱（罐头）、葱油酱包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、耙豌豆包（罐头）】中的一种或几种，组合包装加工而成的经煮制后食用的非即食产品。

手工空心面是以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、板栗粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉中的一种或几种）或果蔬汁（番茄、菠菜、胡萝卜、芹菜、紫甘蓝、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种，经预处理、榨汁）、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、红豆粉、黄豆粉中的一种或几种，经手工调粉、和面、醒面、搓条、盘条、搓条、醒条、拉条成型、干燥、截断、称重、包装而成的非即食手工空心面。

花色挂面是以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种原料，加入食用盐、碳酸钠中的一种或全部，加入菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、胡萝卜（清洗、榨汁）或胡萝卜粉、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、番茄（清洗、榨汁）或番茄粉、火龙果（去皮、榨汁）或火龙果粉、桑叶粉、绿豆粉、黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、紫薯粉、桂圆粉、红枣粉、咖啡粉、小麦膳食纤维、山药粉、红豆粉中的几种，添加或不添加营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙）】，经预处理、加入生活饮用水和面、熟化（醒发）、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据原料不同分为：手工空心面（附调味包）、花色挂面（附调味包）。

依据烹饪方式不同，可分为干拌面和汤面。干拌面是指调味料不需要煮制直接加入煮好的面条中搅拌后食用。汤面是指面条和调味料均需煮制后食用。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.2 酱腌菜包、蔬菜罐头包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.3 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.4 脱水蔬菜包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定。

- 2.1.5 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.7 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.10 柠檬片包应符合 GH/T 1091 的规定。
- 2.1.11 紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包应符合 GB 19643 的规定
- 2.1.12 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.13 猪肚鸡罐头包、番茄肉酱（罐头）、葱油酱包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、耙豌豆包（罐头）应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.14 粉条（丝）包应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 的规定。
- 2.1.15 小麦全麦粉、黑小麦全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.16 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.17 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 紫薯粉、红薯粉、绿豆粉、荞麦粉、红豆粉、黄豆粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.22 食用玉米淀粉、马铃薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.25 小麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.26 菠菜、芹菜、胡萝卜、番茄、火龙果、紫甘蓝、树莓、桑葚应新鲜、清洁、卫生，无污染、病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 桂圆粉、红枣粉、桑叶粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.28 咖啡粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.29 山药粉应符合 GB 19640 的规定。
- 2.1.30 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.31 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.32 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.33 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 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	具有产品应有的色泽	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	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

### 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
自然断条率, %	手工空心面 ≤	10.0	GB/T 40636
	花色挂面 ≤	10.0	
熟断条率, %	花色挂面 ≤	10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	手工空心面 ≤	20.0	GB/T 40636
	花色挂面 ≤	15.0	
水分, %	手工空心面、花色挂面 ≤	14.5	GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , mL/10g	手工空心面、花色挂面 ≤	4.0	GB 5009.239
钙, mg/kg	仅适用于添加该营养强化剂的花色挂面	1600-3200	GB 5009.92
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.45	GB 5009.12
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	熟制花生包、熟制青豆 (豌豆) 包、熟制芝麻包 ≤	3.0	GB 5009.229
	半固态复合调味料包 <sup>b</sup> ≤	5.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	熟制花生包、熟制青豆 (豌豆) 包、熟制芝麻包 ≤	0.5	GB 5009.227
	半固态复合调味料包 <sup>c</sup> ≤	0.25	

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定, 适用于挂面和各调味料包的混合检验;

a 仅适用于挂面的单独检验, 添加酸性配料的, 此项不适用;

b 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, 酸价指标此项不适用;

c 过氧化值指标仅适用于含油型 (脂肪含量 ≥ 10%) 半固态复合调味料包的检测。

### 2.4 微生物限量

干拌面中搭配的调味料包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	100	1000	GB4789.10

注: 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

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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 外购料包中食品添加剂的使用也应符合 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; 兽药残留限量应符合 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、自然断条率(手工空心面、花色挂面)、熟断条率(花色挂面)、烹调损失率(手工空心面、花色挂面)、水分(手工空心面、花色挂面)、酸度(手工空心面、花色挂面)。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以手工空心面、花色挂面中的一种为原料，搭配外购的相关风味的调味料包【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、酱腌菜包、蔬菜罐头包、木耳豆皮包、熟制蔬菜包、枸杞蛹虫草包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、柠檬片包（水果干类）、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、猪肚鸡罐头包、粉条（丝）包、番茄肉酱（罐头）、葱油酱包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、耙豌豆包（罐头）】中的一种或几种，组合包装加工而成的经煮制后食用的非即食产品。

手工空心面是以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加或不添加果蔬粉（番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、板栗粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉中的一种或几种）或果蔬汁（番茄、菠菜、胡萝卜、芹菜、紫甘蓝、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种，经预处理、榨汁）、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、食用玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、玉米粉、绿豆粉、荞麦粉、红豆粉、黄豆粉中的一种或几种，经手工调粉、和面、醒面、搓条、盘条、搓条、醒条、拉条成型、干燥、截断、称重、包装而成的非即食手工空心面。

花色挂面是以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种原料，加入食用盐、碳酸钠中的一种或全部，加入菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、胡萝卜（清洗、榨汁）或胡萝卜粉、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、番茄（清洗、榨汁）或番茄粉、火龙果（去皮、榨汁）或火龙果粉、桑叶粉、绿豆粉、黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、紫薯粉、桂圆粉、红枣粉、咖啡粉、小麦膳食纤维、山药粉、红豆粉中的几种，添加或不添加营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙）】，经预处理、加入生活饮用水和面、熟化（醒发）、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据原料不同分为：手工空心面（附调味包）、花色挂面（附调味包）。

依据烹饪方式不同，可分为干拌面和汤面。干拌面是指调味料不需要煮制直接加入煮好的面条中搅拌后食用。汤面是指面条和调味料均需煮制后食用。

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。

河南瑞禧生态有机食品有限公司