



411140S-2024



洛阳麻辣荟萃食品有限公司企业标准

Q/LMC 0001S-2024

方便面制品 方便粉丝、方便 米线（粉）

2024-05-07 发布

2024-05-07 实施

洛阳麻辣荟萃食品有限公司 发布

前 言

本标准由洛阳麻辣荟萃食品有限公司提出。

本标准由洛阳麻辣荟萃食品有限公司和许昌市市场监督管理局食品药品安全和应急保障中心共同起草。

本标准起草人：王小会、赵国强、马淑婷、李行飞。

H N

Q B

方便面制品、方便粉丝、方便米线（粉）

1 范围

本标准规定了方便面制品、方便粉丝、方便米线（粉）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购面饼（油炸和非油炸）、自制粉丝饼、自制米线（粉）饼中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包中的几种），包装加工而成方便面制品、方便粉丝、方便米线（粉）。

自制粉丝饼：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或者不添加玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉、蕨根粉、魔芋粉、谷朊粉中的一种或多种、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉中的一种或多种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用盐、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种，经配料、加水和浆、熟制成型、冷却、干燥、包装而成。（在 GB 2760 中的类别为：粉丝、粉条，食品分类号为：06.05.02.01）。

自制米线（粉）饼：以大米粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，经配料、加水和浆、熟制成型、冷却、干燥、包装而成。

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 原辅料要求

2.1.1 食用红薯淀粉、食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.2 食用马铃薯淀粉符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 食用豌豆淀粉符合 GB/T 38572 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 玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 蕨根粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

- 2.1.9 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.13 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 酸笋螺蛳肉沫包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.16 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.17 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.18 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.19 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.20 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.21 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.22 冰乙酸应符合 GB 1886.85 的规定。
- 2.1.23 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.24 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.25 大米粉、玉米粉、紫薯粉、马铃薯粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.27 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.28 胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.29 花生粉、黑芝麻粉、核桃粉、莲子粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.30 面饼应符合 GB/T 40772 的规定。
- 2.1.31 调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.32 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.33 籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.34 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.35 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.36 酱腌菜包应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.37 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.38 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.39 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.40 海带包应符合 SC/T 3301 的规定。
- 2.1.41 肉包、牛肚包、脱水牛肉包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.42 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.43 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.44 紫菜虾米包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.45 海苔包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.46 肉丸包、香肠包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.47 鱼丸包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.48 鸭血包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.49 生产用水应符合 GB 5749 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
状态	外形一致，无正常视力可见外来异物	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、状态，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	

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 ^a	GB 5009.3
	10.0（适用于外购油炸面饼）	
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	5.0（适用于芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包）	GB 5009.229
	3.0【适用于籽类包（熟制）】	
	1.8（适用于油炸面饼）	
过氧化值(以脂肪计), g/100g ≤	0.25	GB 5009.227
铅（以 Pb 计）*, mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
总砷（以 As 计）, mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22

°铝的残留量(干样品, 以 Al 计), mg/kg	≤	200	GB 5009.182
注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于外购非油炸面饼、自制米线(粉)饼、自制粉丝饼; b 铅、总砷、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验: 搭配调味包的产品将面饼、粉丝饼、米线(粉)饼和调味包混合后检验, 未搭配调味包的产品只对面饼、粉丝饼、米线(粉)饼进行检验。 c 仅适用于添加该食品添加剂的产品。			

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 ^b , CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b , CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中的平板计数法
沙门氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b , CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 搭配调味包的产品将面饼、粉丝饼、米线(粉)饼和调味包混合后检验, 未搭配调味包的产品只对面饼、粉丝饼、米线(粉)饼进行检验。					

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

外购料包中食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、净含量与允许短缺量、水分【适用于面饼、粉丝饼、米线(粉)饼】、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

本标准适用于以外购面饼（油炸和非油炸）、自制粉丝饼、自制米线（粉）饼中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味汤包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、芝麻酱调味包、火锅底料包、豉油包、调味油包、辣椒油包、籽类包（熟制）、脱水菜包、方便菜肴包、酱腌菜包、食用菌包、豆制品包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、海带包、肉包、牛肚包、脱水牛肉包、蛋白素肉包、卤蛋包、紫菜虾米包、海苔包、肉丸包、香肠包、鱼丸包、鸭血包、酸笋螺蛳肉沫包中的几种），包装加工而成方便面制品、方便粉丝、方便米线（粉）。

自制粉丝饼：以食用淀粉（红薯淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉）中的一种或几种为主要原料，添加或者不添加玉米粉、荞麦粉、紫薯粉、香芋粉、蕨根粉、魔芋粉、谷朊粉中的一种或多种、果蔬粉（菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、山药粉、番茄粉中的一种或多种）、植物油（大豆油、菜籽油、葵花籽油、芝麻油、棕榈油、玉米油、花生油、大豆色拉油中的一种或几种）、食用盐、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵（或硫酸铝钾）、羧甲基纤维素钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、柠檬酸、冰乙酸、乳酸、乳酸钠中的一种或几种，经配料、加水和浆、熟制成型、冷却、干燥、包装而成。（在 GB 2760 中的类别为：粉丝、粉条，食品分类号为：06.05.02.01）。

自制米线（粉）饼：以大米粉为主要原料，添加或不添加玉米粉、紫薯粉、山药粉、葛根粉、马铃薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、莲子粉、小米粉、大麦粉、燕麦粉、黄豆粉、蚕豆粉、糙米粉、豌豆粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、高粱粉、黑米粉、南瓜粉、黄瓜粉、芹菜粉、菠菜粉、核桃粉、花生粉、黑芝麻粉、食用玉米淀粉中的一种或几种，经配料、加水和浆、熟制成型、冷却、干燥、包装而成。

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。

洛阳麻辣荟萃食品有限公司