



411604S-2024



新乡市农乡寻食品有限公司企业标准

Q/XNX 0006S-2024

方便面（面叶）/米粉（线）/ 粉丝

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

新乡市农乡寻食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市农乡寻食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘世亮。

H N

Q B

方便面（面叶）/米粉（线）/粉丝

1 范围

本标准规定了方便面（面叶）/米粉（线）/粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制面饼（面叶）、自制米粉（线）、自制粉丝中一种为主要原料，辅以或不辅以或不辅以自制调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、熟制坚果籽类包中的一种或几种）、外购调味包（醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包中的一种或几种），组合包装加工而成方便面（面叶）/米粉（线）/粉丝。

自制面饼（面叶）是以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、大米粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、栀子黄中的几种，经加水和面、挤压熟化成型、烘干、包装或不包装加工而成非油炸面饼（面叶）【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

自制米粉（线）饼是以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、食用红薯淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油中的几种，经加水调粉、挤压熟化成型、烘干、包装或不包装加工而成米粉（线）饼（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制粉丝是以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、干燥、包装或不包装加工而成粉丝饼（在 GB 2760 中的类别为：淀粉制品，食品分类号为：06.05.02）。

自制调味粉包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0001S 《固态复合调味料》。

自制调味酱包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0002S 《半固态复合调味料》。

自制调味汁包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0003S 《液态复合调味料》。

自制蔬菜包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0004S 《脱水蔬菜包》。

自制调味油包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0005S 《调味油》。

自制坚果籽类包：配料（熟花生仁、熟芝麻、熟花生碎、熟葵花籽仁中的一种或几种）。

根据产品配料不同可分为不同种类：方便面、方便面叶、方便米粉、方便米线、方便粉丝。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 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 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 山药粉、香菜粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.18 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.19 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.20 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.21 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.22 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.23 硫酸铝铵应符合 GB 1886.342 的规定。
- 2.1.24 硫酸铝钾应符合 GB 1886.229 的规定。
- 2.1.25 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.26 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.27 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.30 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.31 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.32 自制调味粉包应符合本企业备案的企业标准 Q/XNX 0001S 《固态复合调味料》的规定。

- 2.1.33 自制调味酱包应符合本企业备案的企业标准 Q/XNX 0002S 《半固态复合调味料》的规定。
- 2.1.34 自制调味汁包应符合本企业备案的企业标准 Q/XNX 0003S 《液固态复合调味料》的规定。
- 2.1.35 自制蔬菜包应符合本企业备案的企业标准 Q/XNX 0004S 《脱水蔬菜包》的规定。
- 2.1.36 自制调味油包应符合本企业备案的企业标准 Q/XNX 0005S 《调味油》的规定。
- 2.1.37 自制坚果籽类包应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.39 外购卤蛋包应符合 GB 2749 和 GB/T 23970 的规定。
- 2.1.40 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.41 外购豆制品包应符合 GB 2712 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 | 具有本品应有色泽 | 按照食用方法取适量样品置 500ml 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。 |
| 状态 | 外形一致，无正常视力可见外来异物 | |
| 气、滋味 | 具有本品特有气味和滋味，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 ^a , g/100g | ≤ 14.0 | GB 5009.3 |
| 过氧化值（以脂肪计）, g/100g（调味油包、调味酱包、熟坚果籽类包） | ≤ 0.25 | GB 5009.227 |
| 酸价（以脂肪计） （KOH）, mg/g | 熟坚果籽类包 ≤ 3.0 | GB 5009.229 |
| | 调味油包、调味酱包 ≤ 5.0 | |
| 铅*（以 Pb 计）, mg/kg | ≤ 0.4 | GB 5009.12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 总磷酸盐 ^b （以磷酸根计）, g/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.256 |
| 核黄素 ^b , g/kg | ≤ 0.05 | GB 5009.85 |
| 栀子黄 ^b , g/kg | ≤ 1.5 | GB 5009.149 |
| 铝的残留量 ^c （干样品，以 Al 计）, mg/kg | ≤ 200 | GB 5009.182 |
| 注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; | | |
| 注 2: a 指标仅适用于自制面饼（面叶）、自制米粉（线）、自制粉丝; | | |

注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的面饼;

注 4: c 指标仅适用于使用该添加剂的粉丝。

其中铅、总砷、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验: 附调味包的产品将面饼(面叶)、米粉(线)饼、粉丝中的一种和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面饼(面叶)、米粉(线)、粉丝中的一种进行检验。

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 中平板计数法 |
| 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 |

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

附调味包的产品将面饼(面叶)、米粉(线)饼、粉丝中的一种和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对面饼(面叶)、米粉(线)饼、粉丝中的一种进行检验。

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 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【仅适用于自制面饼(面叶)、自制米粉(线)、自制粉丝】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于本标准适用于以自制面饼（面叶）、自制米粉（线）、自制粉丝中一种为主要原料，辅以或不辅以或不辅以自制调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、熟制坚果籽类包中的一种或几种）、外购调味包（醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包中的一种或几种），组合包装加工而成方便面（面叶）/米粉（线）/粉丝。

自制面饼（面叶）是以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、大米粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、栀子黄中的几种，经加水、和面、挤压熟化成型、烘干、包装或不包装加工而成非油炸面饼（面叶）【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

自制米粉（线）饼是以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、食用红薯淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油中的几种，经加水调粉、挤压熟化成型、烘干、包装或不包装加工而成米粉（线）饼（在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07）。

自制粉丝是以食用小麦淀粉、食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、魔芋粉、食用盐、碳酸钠、食用大豆油、硫酸铝铵、硫酸铝钾中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、干燥、包装或不包装加工而成粉丝饼（在 GB 2760 中的类别为：淀粉制品，食品分类号为：06.05.02）。

自制调味粉包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0001S 《固态复合调味料》。

自制调味酱包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0002S 《半固态复合调味料》。

自制调味汁包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0003S 《液态复合调味料》。

自制蔬菜包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0004S 《脱水蔬菜包》。

自制调味油包：配料见本企业备案的企业标准 Q/XNX 0005S 《调味油》。

自制坚果籽类包：配料（熟花生仁、熟芝麻、熟花生碎、熟葵花籽仁中的一种或几种）。

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。