



411615S-2024



河南丁记食品科技有限公司企业标准

Q/HDS 0001S-2024

方便面

2024-06-24 发布

2024-06-24 实施

河南丁记食品科技有限公司 发布

前 言

本标准中附录 A 为规范性文件。

本标准由河南丁记食品科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：丁伟。

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。

本标准适用于以外购主料包（方便面饼、粉丝/条、米粉/线）（配料见附录 A）中的一种或几种为原料，搭配外购（或自制）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、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包中的一种或几种]，组合、包装而成的产品。

根据产品不同可分为：方便面、方便烩面、方便粉丝/条、方便米粉/线。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 方便面饼、粉丝、米线应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.2 固态复合调味料包应符合 GB 31644 或本企业标准 Q/HDS 0003S 的规定。
- 2.1.3 半固态复合调味料包应符合 GB 31644 或本企业标准 Q/HDS 0002S 的规定。
- 2.1.4 液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.5 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.6 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.7 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.8 蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.9 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 或本企业标准 Q/HDS 0004S 的规定。
- 2.1.10 熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.11 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.15 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.16 食用菌包应符合 GB 7096 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	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，熟制后，
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	无正常视力可见外来杂质	品其滋味
----	-------------	------

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 , %	≤ 14	GB 5009.3
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
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定 (适用于产品的混合检测)。 a仅适用于主料包的单独检验。 b适用于含油型外购料包、熟制坚果籽类包的混合检测, 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) 的产品, 酸价指标不适用。		

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。 微生物适用于产品的混合检验。					

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; 外购的调味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

出厂检验项目包括：感官要求、水分（主料包）、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附录 A

方便面饼（06.07 方便米面制品）：小麦粉、水为原料，辅以或不辅以食用盐、谷朊粉、藜麦粉、燕麦粉、高粱粉、莜麦粉、荞麦粉、青稞粉、玉米粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、果蔬粉（山药、菠菜、胡萝卜、西红柿、芹菜、南瓜、紫甘蓝、火龙果中的一种或几种）、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、食用淀粉（马铃薯淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、甘薯淀粉中的一种或多种）、食用植物油（大豆油、玉米油、葵花籽油、花生油、菜籽油、棕榈油、芝麻油中的一种或几种）中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠、栀子黄、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶中的一种或几种。

粉丝（06.05.02.01 粉丝、粉条）：食用淀粉（食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、食用豌豆淀粉、食用红薯淀粉、食用小麦淀粉、食用芋头淀粉、食用玉米淀粉、食用蚕豆淀粉、食用大米淀粉中的一种或几种）为原料，添加生活饮用水，加入或不加入植物油（大豆油、花生油、葵花籽油、菜籽油、椰子油、棕榈油、橄榄油、亚麻籽油、棉籽油、芝麻油、茶籽油中的一种或几种）、食用盐、果蔬粉（胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、菠菜粉、芹菜粉、山药粉、洋葱粉、苦瓜粉、甘蓝粉、甜菜根粉、西兰花粉、红枣粉、山楂粉、枸杞粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、菠萝粉、木瓜粉、柠檬粉、蔓越莓粉、香蕉粉、蓝莓粉、火龙果粉、桑葚粉中的一种或几种）、五谷杂粮粉（小麦粉、大米粉、黑米粉、玉米粉、紫薯粉、红豆粉、绿豆粉、荞麦粉中的一种或几种）、可溶性大豆多糖、白砂糖、白醋、海藻糖、柠檬酸、柠檬酸钠、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、硫酸铝铵、硫酸铝钾、羧甲基纤维素钠、葡萄糖酸-8-内酯、碳酸钠、碳酸钾、酪蛋白酸钠、D-异抗坏血酸钠、丙三醇、羟丙基甲基纤维素、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、柑橘黄、冰乙酸、维生素 C、乳糖醇、乳酸、高粱红、甜菜红、木糖醇中的一种或几种。

米粉/线 1（06.07 方便米面制品）：大米粉或大米为主要原料，加入生活饮用水，加入或不加入食用小麦淀粉、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、食用棕榈油中的一种或几种。

米粉/线 2（06.02.02 大米制品）：大米粉或大米为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（马铃薯淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、荞麦粉、食用植物油（大豆油、菜籽油、玉米油、花生油、棕榈油的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、 ϵ -聚赖氨酸盐酸盐中的一种或几种。

编制说明

本标准适用于以外购主料包（方便面饼、粉丝/条、米粉/线）（配料见附录 A）中的一种或几种为原料，搭配外购（或自制）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、调味油包、芝麻酱包、酱腌菜包、蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制坚果籽类包、海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆制品包、方便菜肴包、食用菌包、醋包中的一种或几种]，组合、包装而成的产品。

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》有关规定，部分参照 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。

河南丁记食品科技有限公司

H N

Q B