



411742S-2024



郑州辉鸿食品有限公司企业标准

Q/ZHH 0001S-2024

方便面制品、方便粉丝、方便 米线

2024-07-08 发布

2024-07-08 实施

郑州辉鸿食品有限公司 发布

前 言

本标准由郑州辉鸿食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：程耀华、刘金超。

H N
Q B

方便面制品、方便粉丝、方便米线

1 范围

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

本标准适用于方便面制品（方便面皮、方便面条）、方便粉丝、方便米线。

方便面制品（方便面皮、方便面条）：以小麦粉为主要原料，添加或不添加大米粉、紫薯粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、红薯淀粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、南瓜汁、黄瓜汁中的一种或多种，再加入生产用水，添加或不添加食用盐、棕榈油中的一种或全部，经调粉和面、熟化成型（熟制）、烘干、包装加工而成的方便面制品（方便面皮、方便面条）。

方便粉丝：以马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加大米粉、紫薯粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、红薯淀粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、南瓜汁、黄瓜汁中的一种或多种，再加入生产用水，添加或不添加食用盐、棕榈油中的一种或全部，经调粉和面、熟化成型（熟制）、烘干、包装加工而成的方便粉丝。

方便米线：以大米粉（或大米经粉碎）为主要原料，添加或不添加大米粉、紫薯粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、红薯淀粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、南瓜汁、黄瓜汁中的一种或多种，再加入生产用水，添加或不添加食用盐、棕榈油中的一种或全部，经调粉和面、熟化成型（熟制）、烘干、包装加工而成的方便米线。

根据产品配料不同可分为不同种类：方便面制品、方便粉丝、方便米线。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

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

2.1.3 大米粉、紫薯粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、南瓜汁、黄瓜汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB/T 5749 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.7 棕榈油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.8 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
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	GB 5009.3
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

注：^{*}指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

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 中的平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

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 其他要求

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。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于方便面制品（方便面皮、方便面条）、方便粉丝、方便米线。

方便面制品（方便面皮、方便面条）：以小麦粉为主要原料，添加或不添加大米粉、紫薯粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、红薯淀粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、南瓜汁、黄瓜汁中的一种或多种，再加入生产用水，添加或不添加食用盐、棕榈油中的一种或全部，经调粉和面、熟化成型（熟制）、烘干、包装加工而成的方便面制品（方便面皮、方便面条）。

方便粉丝：以马铃薯淀粉为主要原料，添加或不添加大米粉、紫薯粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、红薯淀粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、南瓜汁、黄瓜汁中的一种或多种，再加入生产用水，添加或不添加食用盐、棕榈油中的一种或全部，经调粉和面、熟化成型（熟制）、烘干、包装加工而成的方便粉丝。

方便米线：以大米粉（或大米经粉碎）为主要原料，添加或不添加大米粉、紫薯粉、大豆粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、荞麦粉、红薯淀粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、山药粉、薏米粉、红米粉、糙米粉、黑米粉、紫米粉、糯米粉、菠菜汁、胡萝卜汁、番茄汁、芹菜汁、南瓜汁、黄瓜汁中的一种或多种，再加入生产用水，添加或不添加食用盐、棕榈油中的一种或全部，经调粉和面、熟化成型（熟制）、烘干、包装加工而成的方便米线。

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。

郑州辉鸿食品有限公司