



413652S-2025



郑州乐诺食品有限公司企业标准

Q/LN 0001S-2025

方便面制品、方便粉丝、方便米线

2025-12-19 发布

2025-12-19 实施

郑州乐诺食品有限公司 发布

前言

本标准由郑州乐诺食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：刘金超、苏帅杰。

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、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）、方便粉丝、方便米线。

方便面制品（方便面皮、方便面条、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）：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（或晾制）、切丝、搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味汁包、调味油包、组合包装而成的方便面制品（方便面皮、方便面条、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）。

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（或晾制）、切丝、搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味汁包、调味油包、组合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（或晾制）、切丝、搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味汁包、调味油包、组合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。
- 2.1.9 调味料粉包、调味料酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜应符合 NY/T 959、NY/T 960 的规定。
- 2.1.11 调味油包应符合 T/ZZFSA 004 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	
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味、无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	取适量样品置于白色磁盘中，自然光下用肉眼观察形状、色泽、杂质，嗅其气味，然后温开水漱口，品尝其滋味

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, % \leq	14(仅适用于方便面制品包、粉丝包、米线包)	GB 5009.3
*铅(以 Pb 计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g \leq	调味酱包 5.0	GB 5009.229

	调味油包（以植物油为主要原料的产品）	3.0	
		2.5	
过氧化值 ^a （以脂肪计），g/100g	调味酱包、调味油包（以植物油为主要原料的产品）	0.25	GB 5009.227
	调味油包（以动物油为主要原料的产品）	0.2	
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：1、*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定，适用于方便面制品（方便面皮、方便面条、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）、方便粉丝、方便米线的单独检验或搭配料包的产品混合检验。

2. a 仅适用于外购料包的混合检测，配料中如有食用发酵配料和酸性配料的，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	GB4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	-	GB4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB4789.10

注 1：a 样品的采样及处理按照 GB4789.1 执行；

2. 微生物指标适用于产品的单独检测，适用于方便面制品（方便面皮、方便面条、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）、方便粉丝、方便米线的单独检验或搭配料包的产品混合检验。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定, 真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定, 污染物限量应符合 GB2762 的规定, 农药残留限量应符合 GB2763 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 (仅适用于方便面制品包、粉丝包、米线包)、菌落总数、大肠菌群的检验, 形式检验按照国家的相关规定。

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、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）、方便粉丝、方便米线。

本标准适用于方便面制品（方便面皮、方便面条、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）、方便粉丝、方便米线。

方便面制品（方便面皮、方便面条、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）：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（或晾制）、切丝、搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味汁包、调味油包、组合包装而成的方便面制品（方便面皮、方便面条、方便面叶、方便面藕、方便牛筋面）。

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（或晾制）、切丝、搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味汁包、调味油包、组合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（或晾制）、切丝、搭配或不搭配外购脱水蔬菜包、调味料粉包、调味料酱包、调味汁包、调味油包、组合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。

限公司

郑州乐诺食品有

HN

QB