



410058S-2025



好鲜生食品（焦作）有限公司企业标准

Q/HJS 0004S-2025

# 方便面制品

2025-01-07 发布

2025-01-07 实施

好鲜生食品（焦作）有限公司 发布

## 前 言

本标准中附录 A 为规范性文件。

本标准由好鲜生食品(焦作)有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：薛可奇、杨慧铭。

H N

Q B

# 方便面制品

## 1 范围

本标准规定了方便面制品要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购方便面[干面饼（油炸方便面、热风干燥方便面）、湿方便面]（配料见附录 A）中的一种或几种为原料，搭配自制或外购的料包[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、冻干果蔬包、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、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，组合、包装而成的方便面制品。

自制调味酱包：植物油、食用盐、酿造酱油、味精、饮用水、鸡精、蒜、浓缩鸡汤复合调味料、食用牛油、白砂糖、辣椒、大葱、洋葱、郫县豆瓣、姜、甜面酱、香辛料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾。

自制调味醋包：食醋、食用盐、白砂糖。

自制蔬菜包（见本企业标准 Q/HJS 0002S）。

自制豌豆包：豌豆、植物油、牛肉味调味粉。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 方便面应符合 GB 17400 的规定。

2.1.2 固态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 自制调味酱包、自制调味醋包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.4 调味油包应符合 NY/T 2111 的规定。

2.1.5 芝麻酱包应符合 LS/T 3220 的规定。

2.1.6 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.7 蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.8 自制蔬菜包应符合本企业标准 Q/HJS 0002S 的规定。

2.1.9 脱水蔬菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.10 冻干果蔬应符合 GH/T 1326 的规定。

2.1.11 自制豌豆包、熟制坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 海鲜包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.13 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.14 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.15 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.16 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.17 食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.18辣条包应符合 QB/T 5729 的规定。

2.1.19糕点包应符合 GB 7099 的规定。

2.1.20果蔬罐头应符合 GB 7098 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，品其滋味
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	

## 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 <sup>a</sup> , %	≤ 10 (油炸方便面) 14 (热风干燥方便面) 65 (湿方便面)	GB 5009.3
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 1.8 (油炸方便面) 5.0 (料包 <sup>b</sup> )	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (油炸方便面、料包 <sup>b</sup> )	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仅适用于方便面的单独检验。		
b适用于料包的混合检测, 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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2

大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。 微生物适用于方便面和料包的混合检验。					

## 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（方便面）、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。

## 附录 A

方便面（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。

HN

QB

## 编制说明

本标准适用于以外购方便面[干面饼（油炸方便面、热风干燥方便面）、湿方便面]（配料见附录 A）中的一种或几种为原料，搭配自制或外购的料包[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、冻干果蔬包、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、调味酱包、调味醋包、豌豆包、辣条包、糕点包、果蔬罐头中的一种或几种]，组合、包装而成的方便面制品。

自制调味酱包：植物油、食用盐、酿造酱油、味精、饮用水、鸡精、蒜、浓缩鸡汤复合调味料、食用牛油、白砂糖、辣椒、大葱、洋葱、郫县豆瓣、姜、甜面酱、香辛料、食用香精、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾。

自制调味醋包：食醋、食用盐、白砂糖。

自制蔬菜包（见本企业标准 Q/HJS 0002S）。

自制豌豆包：豌豆、植物油、牛肉味调味粉。

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。

好鲜生食品(焦作)有限公司

QB