



410721S-2025



美丽琪食品科技有限公司企业标准

Q/MLQ 0003S-2025

---

# 方便面制品

2025-03-07 发布

2025-03-07 实施

---

美丽琪食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由美丽琪食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:杨晓静。

H N

Q B

# 方便面制品

## 1 范围

本标准规定了方便面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以面制品为主要原料，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、豉油包、风味芝麻酱包、调味油包、调味芝麻油包、辣椒油包、脱水菜包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、腌制食用菌包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、蛋白素肉包、牛肚包、方便菜肴包、豆制品包、卤蛋包中的几种），经过组合包装而成的方便面制品。

面制品是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、芝麻、白砂糖、可可粉、大豆油、食用盐、大米粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加甘油、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、碳酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、姜黄、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、聚甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、维生素E中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装加工而成的方便面制品。

根据产品性状不同可分为如：方便面叶、方便拉面、方便烩面、方便刀削面等方便面制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、豉油包、风味芝麻酱包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.2 调味油包、调味芝麻油包应符合 NY/T 2111 或 GB 31644 的规定。

2.1.3 辣椒油包应符合 SB/T 11192 的规定。

2.1.4 脱水菜包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.5 花生包、黄豆包应符合 GB 19300 或 GB/T 22165 的规定。

2.1.6 酱腌菜包应符合 GB 2714 或 SB/T 10439 的规定。

2.1.7 腌制食用菌包应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 花甲包、螺蛳包、海鲜包应符合 GB 10136 的规定。

2.1.9 蛋白素肉包应符合 SB/T 10649 的规定。

2.1.10 牛肚包应符合 GB 2726 的规定。

2.1.11 方便菜肴包应符合 QB/T 5471 的规定。

2.1.12 豆制品包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.13 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。

2.1.14 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.15 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.16 荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.17 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.18 芝麻应符合 GB/T 11761 或 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.21 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.23 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.24 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.25 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.26 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.27 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.28 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.29 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.32 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.33 磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.34 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.35 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.36 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.37 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.38 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.39 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.40  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.41 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.42 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.43 维生素 E 应符合 GB 1886.233 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	具有各产品应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中, 在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 按食用方
色 泽	具有各产品应有的色泽	
气味、滋味	具有各产品应有的的气味、滋味, 无异味、无异嗅	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	法熟制后，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, g/100g	≤ 14	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 5.0 (调味酱包、风味芝麻酱包)	GB 5009.229
	≤ 3.0 (蛋白素肉包、豆制品包、花生包、黄豆包、豉油包、调味油包、辣椒油包、调味芝麻油包)	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25 (调味酱包、风味芝麻酱包、豉油包、调味油包、辣椒油包、调味芝麻油包、蛋白素肉包、豆制品包)	GB 5009.227
	≤ 0.50 (花生包、黄豆包)	
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
<sup>a</sup> 磷酸盐 (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
<sup>a</sup> β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
<sup>a</sup> 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
<sup>a</sup> 维生素 E, g/kg	≤ 0.2	GB 5009.82

注: \*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;

a 仅适用于添加该种添加剂的面制品, 且同一功能的食品添加剂 (相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1;

铅、黄曲霉毒素 B<sub>1</sub> 适用于将主食包与调料包混合后检测。

### 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行,

微生物限量适用于将主食包与调料包混合后检测。

### 2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购调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、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于面制品）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以面制品为主要原料，搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味醋包、调味汁包、豉油包、风味芝麻酱包、调味油包、调味芝麻油包、辣椒油包、脱水菜包、花生包、黄豆包、酱腌菜包、腌制食用菌包、花甲包、螺蛳包、海鲜包、蛋白素肉包、牛肚包、方便菜肴包、豆制品包、卤蛋包中的几种），经过组合包装而成的方便面制品。

面制品是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、黑麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、芝麻、白砂糖、可可粉、大豆油、食用盐、大米粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加甘油、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、聚丙烯酸钠、三聚磷酸钠、磷酸、碳酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、黄原胶、姜黄、栀子黄、 $\beta$ -胡萝卜素、聚甘油脂肪酸酯、改性大豆磷脂、维生素E中的一种或几种，经配料、加水和浆、成型、熟化、冷却、分切成型、干燥、包装或不包装加工而成的方便面制品。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》的有关规定，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。

美丽琪食品科技有限公司

QB