



410955S-2025

河南永笙记食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2025

方便面制品

2025-04-01 发布

2025-04-01 实施

河南永笙记食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南永笙记食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李龙。

H N

Q B

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的要求、试验方法、检验规则等。

本标准适用于以外购或自制非油炸面制品为主要原料，搭配外购调料包（土豆泥粉包、调味粉包，调味酱包、调味汁包、菜包中的几种），经组合包装加工而成的方便面制品。

自制非油炸面制品是以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙，经配料、加水和浆、挤压成型、老化、烘干、包装而成的方便面制品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.4 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.5 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.6 土豆泥粉包应符合 GB 19640 的规定。

2.1.7 调味粉包、调味酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.8 菜包应符合 SB/T 11194 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	指标		检验方法
状态	面饼	调料包	取样品 1 份，置于白色的瓷盘中，在自然条件下用肉眼（正常视力）观察外观、色泽；按产品包装上的食用方法，冲泡产品一份，嗅其气味，品尝其滋味。
	外形整齐或一致，无正常实力可见的外来物	具有本品应有的性状	
色泽	具有该产品应有的色泽		
气味与滋味	无异味、无异嗅		

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 (适用于面饼)	GB 5009.3
°酸价 (KOH) (以脂肪计)/(mg/g) ≤	5.0	GB 5009.229

*过氧化值（以脂肪计）/(g/100g)	≤	0.25	GB 5009.227
黄曲霉毒素 B ₁ / (μg/kg)	≤	5.0	GB 5009.22
*铅以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.4	GB 5009.12
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定。 a适用于外购调味料包的混合检验。 其中铅、黄曲霉毒素B ₁ 指标适用于产品的混合检验。			

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 ¹	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	GB4789.10

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 净含量允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定，外购料包中食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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；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（仅适用于面饼）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以外购或自制非油炸面制品为主要原料，搭配外购调料包（土豆泥粉包、调味粉包，调味酱包、调味汁包、菜包中的几种），经组合包装加工而成的方便面制品。

自制非油炸面制品是以小麦粉为主要原料，添加食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙，经配料、加水和浆、挤压成型、老化、烘干、包装而成的方便面制品。

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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南永笙记食品有限公司