



411101S-2025



河南香曼食品科技有限公司企业标准

Q/HXS 0014S-2025

方便面

2025-04-15 发布

2025-04-15 实施

河南香曼食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南香曼食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：河南香曼食品科技有限公司。

本标准主要起草人：姜艳艳、殷卢斌。

H N

Q B

方便面

1 范围

本标准规定了方便面的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以自制或外购面饼/米粉（米线）饼/粉丝饼中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以外购配料包【调味（辣椒）油包、调味粉包、调味（芝麻）酱包、调味汁包、调味骨汤包、调味醋包、菜包、花生包、豆制品包（响铃卷/腐竹）、豆芽包、方便食品馄饨包中的一种或几种】，经组合或不组合包装加工而成方便面。

自制面饼（食品类别为 06.07 方便米面制品）是以小麦粉、荞麦粉中的一种或两种为主要原料，添加饮用水，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、丙三醇、六偏磷酸钠、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、磷脂、维生素 E、β-胡萝卜素中的一种或几种，经搅拌、熟制成型、老化或不老化、洗面或不洗面、干燥、杀菌或不杀菌而成的面饼。

自制粉丝饼是以食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加饮用水，添加或不添加食用盐，经搅拌、熟制成型、老化或不老化、洗粉或不洗粉、干燥、杀菌或不杀菌而成的粉丝饼。

自制米粉（米线饼）（食品类别为 06.07 方便米面制品）是以大米粉为主要原料，添加食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、饮用水、添加或不添加聚丙烯酸钠、柠檬酸、磷脂中的一种或几种，经搅拌、熟制成型、老化或不老化、洗粉或不洗粉、干燥、杀菌或不杀菌而成的米粉（米线）饼。

根据原料和工艺的不同分为：方便面、方便米粉（米线）、方便粉丝。

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 大米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.8 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

2.1.9 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。

2.1.10 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。

2.1.11 丙三醇应符合 GB 29950 的规定。

- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 瓜尔胶应符合GB 28403 的规定。
- 2.1.14 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.15 聚甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.178 的规定。
- 2.1.16 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.17 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.18 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 磷脂应符合GB 1886.358 的规定。
- 2.1.21 维生素E 应符合GB 1886.233 的规定。
- 2.1.22 β -胡萝卜素应符合 GB 8821 的规定。
- 2.1.23 生活饮用水（水）应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.24 面饼/米粉（米线）饼/粉丝饼应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.25 调味（辣椒）油包应符合GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.26 调味粉包应符合GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.27 调味（芝麻）酱包应符合GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.28 调味汁包应符合GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.29 调味骨汤包应符合GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.30 调味醋包应符合GB 31644 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.31 菜包应符合SB/T 11194 的规定。
- 2.1.32 花生包应符合 GB 19300 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.33 豆制品包（响铃卷、腐竹）应符合 GB 2712 或 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.34 豆芽包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.35 馄饨包应符合 Q/JSNFF 0011S 的规定。
- 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
色泽	具有产品应有的色泽	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，品尝其滋味
性状	具有产品应有的性状	
气、滋味	具有产品应有的滋味与气味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来异物	

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 ^a , g/100g		≤ 14.0	GB 5009.3
过氧化值(以脂肪计), g/100g 【调味(辣椒)油包、调味(芝麻)酱包、调味骨汤包、花生包、豆制品包(响铃卷/腐竹)】		≤ 0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计) (KOH), mg/g	花生包	≤ 3.0	GB 5009.229
	调味(辣椒)油包、调味(芝麻)酱包、调味骨汤包、豆制品包(响铃卷/腐竹)	≤ 5.0	
铅*(以Pb计), mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
总磷酸盐 ^b (以磷酸根计), g/kg		≤ 5.0	GB 5009.256
β-胡萝卜素 ^b , g/kg		≤ 1.0	GB 5009.83
维生素E ^b , g/kg		≤ 0.2	GB 5009.82
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适用于自制面饼/米粉(米线)饼/粉丝饼; 注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的面饼; 其中铅指标的检验: 附配料包的产品将面饼/米粉(米线)饼/粉丝饼和配料包混合后进行检验, 未附配料包产品只对面饼/米粉(米线)饼/粉丝饼中的一种进行检验。			

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 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3
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。 附配料包的产品将面饼/米粉(米线)饼/粉丝饼和配料包混合后进行检验, 未附配料包产品只对面饼/米粉(米线)饼/粉丝饼进行检验。					

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 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购配料包食品添加剂的使用应符合 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。

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【仅适用于自制面饼/米粉（米线）饼/粉丝饼】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验项目为 2.2 感官要求、2.3 理化指标、2.4 微生物限量、2.5 净含量及允许短缺量或按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制或外购面饼/米粉（米线）饼/粉丝饼中的一种或几种为主要原料，辅以或不辅以外购配料包【调味（辣椒）油包、调味粉包、调味（芝麻）酱包、调味汁包、调味骨汤包、调味醋包、菜包、花生包、豆制品包（响铃卷/腐竹）、豆芽包、方便食品馄饨包中的一种或几种】，经组合或不组合包装加工而成方便面。

自制面饼（食品类别为 06.07 方便米面制品）是以小麦粉、荞麦粉中的一种或两种为主要原料，添加饮用水，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、碳酸钾、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、丙三醇、六偏磷酸钠、瓜尔胶、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、醋酸酯淀粉、海藻酸钠、磷脂、维生素 E、β-胡萝卜素中的一种或几种，经搅拌、熟制成型、老化或不老化、洗面或不洗面、干燥、杀菌或不杀菌而成的面饼。

自制粉丝饼是以食用淀粉（红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）中的一种或几种为主要原料，添加饮用水，添加或不添加食用盐，经搅拌、熟制成型、老化或不老化、洗粉或不洗粉、干燥、杀菌或不杀菌而成的粉丝饼。

自制米粉（米线饼）（食品类别为 06.07 方便米面制品）是以大米粉为主要原料，添加食用淀粉（小麦淀粉、红薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、饮用水、添加或不添加聚丙烯酸钠、柠檬酸、磷脂中的一种或几种，经搅拌、熟制成型、老化或不老化、洗粉或不洗粉、干燥、杀菌或不杀菌而成的米粉（米线）饼。

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。

河南香曼食品科技有限公司