



411143S-2025



河南金谷利食品有限公司企业标准

Q/HJGL 0001S-2025

方便面皮

2025-04-19 发布

2025-04-19 实施

河南金谷利食品有限公司 发布

H N

Q B

前 言

本标准由河南金谷利食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：温家诚。

H N

Q B

方便面皮

1 范围

本标准规定了方便面皮的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以方便面皮为主料，搭配或不搭配外购料包【粉包、酱包、调味汁包、芝麻酱包、花生酱包、混合芝麻酱包、菜包、调味油包、辣椒油包、食醋包、坚果炒货包中的一种或几种】，经组合或不组合、包装而成的方便面皮。

方便面皮是以小麦粉、荞麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉【青稞粉、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐中一种或几种，加入生活饮用水，经和面、挤压熟化、老化、成型、烘干、包装加工而成。

根据产品主要原料及搭配料包的不同，产品分类不同。

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 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 GH/T 1456 或 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 粉包、酱包、调味汁包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.12 芝麻酱包、花生酱包、混合芝麻酱包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13 调味油包、辣椒油包应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.14 食醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 坚果炒货包应符合 GB 19300 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	取适量样品置于一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，闻其气味，按照食用方法煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品应有的滋味与气味、无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

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
^a 水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
^b *铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^a 黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^c 酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227

注1: a仅适用于面皮的检验;
 b仅适用于面皮与料包的混合检验, 未搭配料包的产品仅对面皮进行检验;
 c仅适用于料包的混合检验, 其中酸价不适用于料包中含发酵型配料或酸性配料的产品;
 注2: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

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	
^b 菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
^b 大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^b 沙门氏菌, /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
^b 金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
 b 适用于面皮与料包的混合检验, 未搭配料包的产品仅对面皮进行检验。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

外购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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分（仅适用于面皮）、净含量及允许短缺量、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

本标准适用于以方便面皮为主料，搭配或不搭配外购料包【粉包、酱包、调味汁包、芝麻酱包、花生酱包、混合芝麻酱包、菜包、调味油包、辣椒油包、食醋包、坚果炒货包中的一种或几种】，经组合或不组合、包装而成的方便面皮。

方便面皮是以小麦粉、荞麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加谷物杂粮粉【青稞粉、大米粉、糯米粉、红米粉、紫米粉、黍米粉（大黄米粉）、稷米粉、黑米粉、小米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、芸豆粉、豌豆粉、蚕豆粉、鹰嘴豆粉、豇豆粉、薏米粉、薏苡仁粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或几种】、食用淀粉（小麦淀粉、绿豆淀粉、豌豆淀粉、玉米淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、马铃薯淀粉中一种或几种）、香菇粉、果蔬粉（番茄、菠菜、胡萝卜、南瓜、紫甘蓝、芹菜、西兰花、山药中的一种或几种）、大豆蛋白粉、谷朊粉、食用盐中一种或几种，加入生活饮用水，经和面、挤压熟化、老化、成型、烘干、包装加工而成。

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，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。

河南金谷利食品有限公司

QB