



411226S-2025



濮阳市三盛食品有限公司太行路分公司企业标准

Q/PYSS 0001S-2025

方便馄饨

2025-04-24 发布

2025-04-24 实施

濮阳市三盛食品有限公司太行路分公司 发布

前 言

本标准由濮阳市三盛食品有限公司太行路分公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋殿群。

H N

Q B

方便馄饨

1 范围

本标准规定了方便馄饨的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制馄饨搭配外购调料包（老母鸡汤底包、调味粉包、调味油包、调味酱包、脱水蔬菜包、调味醋包、枸杞蛹虫草包中的几种），经过组合包装而成的方便馄饨。

馄饨：以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、海藻酸钠、碳酸钠、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、食用盐中的几种，经加水和面、压延、制成馄饨皮，包入外购馅料（以禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）为原料，添加鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋中的一种或几种）、蛋制品（全蛋液、蛋黄液、蛋白液中的一种或几种）、水产品【鱼、虾、生蚝（牡蛎）、扇贝、鲍鱼、蛭子中的一种或几种】、蔬菜（芋头、豇豆、青菜、白菜、土豆、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜中的一种或几种）、香菇、黑木耳、红豆、粉条、酸菜、豆渣（豆制品）、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白、酿造酱油、白砂糖、鸡粉调味料、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、酱油、蚝油、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、葱油、辣椒油、复合调味料（十三香调味料、南德调味料）、葱、姜、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种）、碳酸氢钠、食品用香精中的几种），经蒸煮、热风干燥、包装加工制成的。

根据产品搭配调料包的不同，产品可分为：方便红油口味馄饨、方便鸡汤口味馄饨。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 老母鸡汤底包、调味粉包、调味油包、调味酱包、调味醋包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 脱水蔬菜包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.11 外购馅料应符合 GB/T 21270 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	具有该产品应有的性状	从样品中取出 1 份，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味、然后以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有该产品应有的色泽	
气、滋味	具有该产品应有的气、滋味、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
水分, g/100g \leq	14.0 (仅适用于馄饨)	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g \leq	6.0	GB 5009.44
铅* (以Pb计), mg/kg \leq	0.4	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg \leq	0.5	GB 5009.11
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g \leq	5.0 (仅适用于调味油包、调味酱包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计) ^a , g/100g \leq	0.25	GB 5009.227

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于以动物性食品、坚果及籽类食品为馅料的产品、调味油包、调味酱包。

其中铅、总砷指标为混合检验。

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 ⁴	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	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注：a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行；

微生物限量为混合检验。

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

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，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：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅限馄饨）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以自制馄饨搭配外购调料包（老母鸡汤底包、调味粉包、调味油包、调味酱包、脱水蔬菜包、调味醋包、枸杞蛹虫草包中的几种），经过组合包装而成的方便馄饨。

馄饨：以小麦粉为原料，添加或不添加谷朊粉、海藻酸钠、碳酸钠、食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、食用盐中的几种，经加水和面、压延、制成馄饨皮，包入外购馅料{以禽畜肉（牛肉、羊肉、猪肉、鸡肉中的一种或几种）为原料，添加鲜蛋（鸡蛋、鸭蛋、鹌鹑蛋、鹅蛋、鸽蛋中的一种或几种）、蛋制品（全蛋液、蛋黄液、蛋白液中的一种或几种）、水产品【鱼、虾、生蚝（牡蛎）、扇贝、鲍鱼、蛭子中的一种或几种】、蔬菜（芋头、豇豆、青菜、白菜、土豆、西葫芦、韭菜、茄子、洋葱、青椒、胡萝卜、芹菜中的一种或几种）、香菇、黑木耳、红豆、粉条、酸菜、豆渣（豆制品）、膨化豆制品、豆皮、腐竹、油皮、豆干、大豆蛋白、酿造酱油、白砂糖、鸡粉调味料、食用植物油（花生油、大豆油、菜籽油、芝麻油、亚麻籽油、葵花籽油、玉米油、食用植物调和油中的一种或几种）、食用盐、酱油、蚝油、味精、鸡精调味料、鸡汁调味料、葱油、辣椒油、复合调味料（十三香调味料、南德调味料）、葱、姜、香辛料粉（蒜、高良姜、豆蔻、香豆蔻、草果、辣椒、桂皮、肉桂、芫荽、小茴香、八角、山奈、月桂叶、肉豆蔻、黑胡椒、白胡椒、花椒中的一种或几种）、碳酸氢钠、食品用香精中的几种}，经蒸煮、热风干燥、包装加工制成的。

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，制定本企业标准，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。

濮阳市三盛食品有限公司太行路分公司