



411436S-2025

会元居（驻马店）食品科技有限公司企业标准

Q/HYJ 0001S-2025

非油炸方便面

2025-05-07 发布

2025-05-07 实施

会元居（驻马店）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由会元居（驻马店）食品科技有限公司提出。

本标准由会元居（驻马店）食品科技有限公司起草。

本标准主要起草人：蔡月中。

H N
Q B

非油炸方便面

1 范围

本标准规定了非油炸方便面的分类、要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入马铃薯粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、抹茶粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉、枸杞粉（或枸杞磨粉）、薏仁粉（或薏仁磨粉）、绿茶粉（或绿茶磨粉）、茯苓粉（或茯苓磨粉）中的一种或多种，添加饮用水、食用盐、食品添加剂（甘油、磷脂、三聚磷酸钠、姜黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、排骨香精、玉米香精中的一种或多种），经和面、压延成片、分切、熟化（蒸制）、截断、定型、热风干燥、包装制成的非油炸方便面。

根据添加辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.3 香菇粉应符合GB7096的规定。
- 2.1.4 鸡蛋粉应符合GB2749的规定。
- 2.1.5 玉米面应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。
- 2.1.6 荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合GB2715的规定。
- 2.1.7 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.8 马铃薯粉应清洁、卫生、无污染、无虫害，并符合GB2762和GB 2763的规定。
- 2.1.9 板栗粉应符合GB19300的规定。
- 2.1.10 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。
- 2.1.11 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.13 甘油应符合GB 29950的规定。
- 2.1.14 磷脂应符合GB 1886.358的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合GB 1886.335的规定。
- 2.1.16 排骨香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.17 玉米香精应符合GB 30616的规定。
- 2.1.18 抹茶粉应符合GB/T 34778的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合GB 1886.60的规定。
- 2.1.20 聚丙烯酸钠应符合GB29948的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.22 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。

- 2.1.23 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.24 枸杞粉、薏仁粉、茯苓粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.25 绿茶粉应符合GB/T 14456.1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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其口感
色泽	具有产品应有的色泽	
气味	具有产品应有的气味，无异味	
口感	复水后口感不夹生、不粘牙	
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	≤ 13.0	GB 5009.3
氯化钠（以NaCl计），%	≤ 2.4	GB 5009.44
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a （以PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限添加该食品添加剂的产品检验。		

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	100	1000	GB 4789.10
a 样品的采样及处理按GB 4789.1 执行。					

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其它要求

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

出厂检验项目包括：感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入马铃薯粉、香菇粉、鸡蛋粉、玉米面、荞麦粉、抹茶粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、魔芋粉、枸杞粉（或枸杞磨粉）、薏仁粉（或薏仁磨粉）、绿茶粉（或绿茶磨粉）、茯苓粉（或茯苓磨粉）中的一种或多种，添加饮用水、食用盐、食品添加剂（甘油、磷脂、三聚磷酸钠、姜黄、聚丙烯酸钠、海藻酸钠、六偏磷酸钠、碳酸钠、排骨香精、玉米香精中的一种或多种），经和面、压延成片、分切、熟化（蒸制）、截断、定型、热风干燥、包装制成的非油炸方便面。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》的要求制订本企业标准，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。

会元居（驻马店）食品科技有限公司