



412236S-2025



河南绿麦食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2025

方便面、方便粉丝

2025-07-24 发布

2025-07-24 实施

河南绿麦食品有限公司 发布

前 言

附录 A、附录 1、2、3 为本标准规范性附录。

本标准由河南绿麦食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南绿麦食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、杨陆军。

本标准自实施日起替代Q/HLS 0001S-2022（备案号 411557S-2022）。

H N
Q B

方便面、方便粉丝

1 范围

本标准规定了方便面、方便粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制方便面、干吃面面饼或自制粉丝饼，配以或不配以外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、酱腌菜包、豆制品包、酸菜包、榨菜包中的一种或几种），经组合包装而成的方便面、干吃面、方便粉丝。

自制方便面、干吃面面饼是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、棕榈油、食用盐、白砂糖、香辛料[花椒、八角、孜然、小茴香、肉豆蔻、胡椒、桂皮中的几种（经粉碎）]、山药粉、蛹虫草（粉碎）、芝麻、海苔中的一种或多种，再添加或不添加复配酸度调节剂（碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠），复配增稠剂（聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶、磷酸二氢钠、L-苹果酸、食用木薯淀粉）、特丁基对苯二酚、醋酸酯淀粉、栀子黄、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、维生素 E 中的一种或多种，辅以或不辅以固态复合调味料，经和面、压延、成型、蒸煮、油炸、冷却而成的即食制品。

自制粉丝饼是以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为原料，加入生活饮用水，经和浆、成型、干燥、冷却而成的非即食粉丝饼。

根据添加原料不同分为：方便面、干吃面、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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.11 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.12 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

- 2.1.13 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。
- 2.1.14 小茴香应符合《中华人民共和国 药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 肉豆蔻应符合 GB/T 32727 的规定。
- 2.1.16 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.17 桂皮应符合 GB/T 30381的规定。
- 2.1.18 山药粉应符合附录 E（Q/WHs 0002S）的规定。
- 2.1.19 蛹虫草粉应符合 GH/T 1240 和 GB 7096的规定。
- 2.1.20 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.21 海苔应符合 GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.22 复配酸度调节剂、复配增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403的规定。
- 2.1.24 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.25 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.26 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.28 维生素E应符合GB 1886.233的规定。
- 2.1.29 固态复合调味料应符合 GB 31644的规定。
- 2.1.30 外购调味包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.31 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.32 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.33 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.34 外购榨菜包、酸菜包应符合 GB 2714 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
	面饼	粉丝饼	调料包	
性 状	波纹丝状	条状或丝状	具有各调料包应有的性状	面饼、粉丝饼：取一袋（盒、碗）样品，在自然 光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，放入带盖容 器中，加入 500mL 沸水，浸泡 5min-6min 后，嗅 其气味，品尝其滋味。干吃面：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。调料包：取适量样品，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽			
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，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
		面 饼	粉 丝 饼	调料包				
				蔬 菜 包	酸 菜 包	榨 菜 包	醋 包	
水分, g/100g	≤	10.0	14.0	15.0	-	-	-	GB 5009.3
淀粉（以干基计），%	>	-	50.0	-	-	-	-	GB 5009.9
灰分, g/100g	≤	-	2.0	-	-	-	-	GB 5009.4
复水率, %	≥	-	250	-	-	-	-	附录 A
总酸（以乙酸计），g/100mL	≥	-	-	-	-	-	3.5	GB 12456
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	1.8	-	-	-	-	-	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	-	-	-	-	-	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^a （以 NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	-	-	-	20	20	-	GB 5009.33
栀子黄 ^a , g/kg	≤	1.5	-	-	-	-	-	GB 5009.149
磷酸盐 ^a （以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	-	-	-	-	-	GB 5009.256
特丁基对苯二酚 ^a （以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	-	-	-	-	-	GB 5009.32
维生素 E ^a , g/kg	≤	0.2	-	-	-	-	-	GB 5009.82
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.4						GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5						GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0						GB 5009.22
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 黄曲霉毒素 B ₁ 、总砷、铅指标适用于面饼或粉丝的单独检测，或和搭配的所有调料包混合后检验。								

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
致泻大肠埃希氏菌 ^b , /25g	5	0	0	—	GB 4789.36

单核细胞增生李斯特氏菌 ^b ，/25g	5	0	0	—	GB 4789.30
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；b 适用于含牛肉的酱包检验。 适用于面饼或粉丝的单独检测，或和搭配的所有调料包混合后检验。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 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；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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（限面饼、粉丝饼）、复水率（限粉丝饼）、酸价（限面饼）、过氧化值(限面饼)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录A

复水率的检验方法

取一块粉丝饼置于带盖的容器中，加入约5倍于粉丝饼质量的沸水，立即加盖保温，6min后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干2min，称量。粉丝饼在腹水率按下式计算：

$$F = (m_2 - m_1) \times 100 / m_1$$

式中：F—腹水率，%

m_1 ——粉丝饼腹水前的质量，单位：g；

m_2 ——粉丝饼腹水后的质量，单位：g。

编制说明

本标准适用于以自制方便面、干吃面面饼或自制粉丝饼，配以或不配以外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、调味油包、醋包、酱腌菜包、豆制品包、酸菜包、榨菜包中的一种或几种），经组合包装而成的方便面、干吃面、方便粉丝。

自制方便面、干吃面面饼是以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉、棕榈油、食用盐、白砂糖、香辛料[花椒、八角、孜然、小茴香、肉豆蔻、胡椒、桂皮中的几种（经粉碎）]、山药粉、蛹虫草（粉碎）、芝麻、海苔中的一种或多种，再添加或不添加复配酸度调节剂（碳酸钾、碳酸钠、六偏磷酸钠、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、谷氨酸钠），复配增稠剂（聚丙烯酸钠、黄原胶、瓜尔胶、磷酸二氢钠、L-苹果酸、食用木薯淀粉）、特丁基对苯二酚、醋酸酯淀粉、栀子黄、单，双甘油脂肪酸酯、磷酸二氢钙、维生素 E 中的一种或多种，辅以或不辅以固态复合调味料，经和面、压延、成型、蒸煮、油炸、冷却而成的即食制品。

自制粉丝饼是以食用玉米淀粉、红薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉中的多种为原料，加入生活饮用水，经和浆、成型、干燥、冷却而成的非即食粉丝饼。

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》有关规定制订本企业标准，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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

河南绿麦食品有限公司