



412591S-2025



河南杨闫川食品有限公司企业标准

Q/HYS 0002S-2025

方便面/米线（粉、皮）

2025-09-01 发布

2025-09-01 实施

河南杨闫川食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南杨闯川食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郝卫国、王孝礼。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYS 0002S-2020。

H N

Q B

方便面/米线（粉、皮）

1 范围

本标准规定了方便面/米线（粉、皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制面饼、自制米线（粉、皮）中一种或两种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、液体调味包、蔬菜包、调味油包、熟制坚果籽类包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、蛋制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、配菜风味包、糯米锅巴包中的一种或几种），组合包装加工而成方便面/米线（粉、皮）。

自制面饼是以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、大米粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、栀子黄中的一种或几种，经加水 and 面、挤压熟化成型、老化或不老化、烘干、包装或不包装等工艺加工而成非油炸面饼【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

自制米线（粉、皮）是以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、食用红薯淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、冷冻或不冷冻、烘干、包装或不包装等工艺加工而成米线（粉、皮）【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

根据产品配料不同可分为不同种类：方便面、方便米粉（线）、方便米皮、方便米面混合制品。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 山药粉、香菜粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.10 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.15 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.17 食用大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 食用棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.20 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.22 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.23 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.24 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.26 酱油应符合 GB 2717 和 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.27 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.28 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.30 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.31 外购调味包（调味粉包、调味酱包、液态调味料包、蔬菜包、调味油包、配菜风味包）应符合 **SB/T 11194** 的规定。
- 2.1.30 外购坚果籽类包应符合 GB/T 22165 和 GB 19300 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 外购卤蛋包、蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.33 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.35 外购熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.36 外购熟制水产品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.37 外购面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.38 外购香肠包应符合 **SB/T 10279** 的规定。
- 2.1.39 外购海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.40 外购糯米锅巴包应符合 GB 17401 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	具有本品应有色泽	按照食用方法取适量样品置 500ml 烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
状态	外形一致，无正常视力可见外来异物	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

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（调味油包、调味酱包、熟坚果籽类包）	≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） （KOH）, mg/g	熟坚果籽类包 ≤ 3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包 ≤ 5.0	
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总磷酸盐 ^b （以磷酸根计）, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
核黄素 ^b , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
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、米线（粉、皮）; 注 3: b 指标仅适用于使用该添加剂的面饼; 同一功能的食品添加剂（相同色泽的着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。 其中铅、黄曲霉毒素 B ₁ 指标的检验：附调味包的产品将面饼、米线（粉、皮）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面饼、米线（粉、皮）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 中平板计数法
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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
附调味包的产品将面饼、米线(粉、皮)和调味包混合后进行检验,未附调味包产品只对面饼、米线(粉、皮)进行检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为:感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于自制面饼、自制米线(粉、皮)】、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

本标准适用于以自制面饼、自制米线（粉、皮）中一种或两种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、液体调味包、蔬菜包、调味油包、熟制坚果籽类包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、蛋制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、配菜风味包、糯米锅巴包中的一种或几种），组合包装加工而成方便面/米线（粉、皮）。

自制面饼是以小麦粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、大米粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、瓜尔胶、栀子黄中的一种或几种，经加水 and 面、挤压熟化成型、老化或不老化、烘干、包装或不包装等工艺加工而成非油炸面饼【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

自制米线（粉、皮）是以大米粉为主要原料，辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用玉米淀粉、小麦粉、杂粮粉（荞麦粉、玉米粉、红薯粉、紫薯粉、黑豆粉、燕麦粉、大麦粉、黑麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、山药粉、香菜粉、酱油、抗坏血酸钠、乳酸钠、食用红薯淀粉、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、谷朊粉、魔芋粉、食用盐、食用大豆油、食用棕榈油中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、冷冻或不冷冻、烘干、包装或不包装等工艺加工而成米线（粉、皮）【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

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，参考 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。

河南杨闯川食品有限公司