



412897S-2025



卫辉市旺拾壹食品有限公司企业标准

Q/WWS 0001S-2025

方便面

2025-09-28 发布

2025-09-28 实施

卫辉市旺拾壹食品有限公司 发布

前 言

本标准的附录 A 为规范性文件。

本标准由卫辉市旺拾壹食品有限公司提出。

本标准起草单位：卫辉市旺拾壹食品有限公司。

本标准主要起草人：王伟、王喜全。

H N

Q B

方便面

1 范围

本标准规定了方便面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制方便面面饼、干吃面面饼，搭配或不搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、酸菜包、榨菜包、酱腌菜包、调味油包、豆制品包中的一种或几种），辅以或不辅以固态复合调味料，经组合包装或单独包装而成的方便面、干吃面。

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、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、棕榈油、食用盐、白砂糖、香辛料[花椒、八角、小茴香、辣椒、肉豆蔻、胡椒、桂皮、孜然中的几种（经粉碎）]、蛹虫草（粉碎）、芝麻、海苔、鸡肉香膏、虾酱、食用油脂制品（植物油、甘油、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）中的一种或多种，再添加或不添加食品添加剂【醋酸酯淀粉、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、聚丙烯酸钠、碳酸钠、单、双甘油脂肪酸酯、复配乳化剂（甘油、磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、大豆油）、复配水分保持增稠剂（碳酸钠、聚丙烯酸钠、六偏磷酸钠、瓜尔胶、黄原胶、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、海藻酸钠、卡拉胶、单、双甘油脂肪酸酯）、复配酶制剂（木瓜蛋白酶、蛋白酶、碳酸氢钠、碳酸钠、食用玉米淀粉）、特丁基对苯二酚、核黄素、栀子黄、黄原胶】中的一种或多种，经和面、熟化、压延、成型、蒸煮、油炸、烘干、冷却、包装而成的即食制品。

根据添加原料不同分为不同产品。

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 生活饮用水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用木薯淀粉应符合GB/T 29343 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 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.7 棕榈油应符合GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 白砂糖应符合GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.10 花椒应符合GB/T 30391 的规定。
- 2.1.11 八角应符合GB/T 7652 的规定。
- 2.1.12 小茴香应符合《中华人民共和国药典》的规定。
- 2.1.13 辣椒应符合GB/T 30382 的规定。

- 2.1.14 肉豆蔻应符合GB/T 32727 的规定。
- 2.1.15 胡椒应符合NY/T 455 的规定。
- 2.1.16 桂皮应符合GB/T 30381的规定。
- 2.1.17 孜然应符合GB/T 22267 的规定。
- 2.1.18 蛹虫草粉应符合GH/T 1240 和 GB 7096的规定。
- 2.1.19 芝麻应符合GB/T 11761 和 GB 19300的规定。
- 2.1.20 海苔应符合GB/T 23596 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.21 鸡肉香膏应符合GB 31616 的规定。
- 2.1.22 虾酱应符合SB/T 10525 的规定。
- 2.1.23 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.24 食用油脂制品应符合（附录 A）Q/ZHK 0001S 的规定。
- 2.1.25 六偏磷酸钠应符合GB 1886.4 的规定。
- 2.1.26 焦磷酸钠应符合GB 1886.339 的规定。
- 2.1.27 磷酸二氢钙应符合GB 1886.333 的规定。
- 2.1.28 聚丙烯酸钠应符合GB 29948 的规定。
- 2.1.29 碳酸钠应符合GB 1886.1 的规定。
- 2.1.30 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65 的规定。
- 2.1.31 复配乳化剂、复配水分保持增稠剂、复配酶制剂应符合 GB26687 的规定。
- 2.1.32 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
- 2.1.33 核黄素应符合GB 14752 的规定。
- 2.1.34 栀子黄应符合GB 7912 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.36 固态复合调味料应符合GB 31644的规定。
- 2.1.37 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。
- 2.1.38 外购榨菜包、酸菜包应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.39 外购酱腌菜包应符合GB 2714 的规定。
- 2.1.40 外购豆制品包应符合GB 2712 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	调 料 包	
性 状	波纹丝状	具有各调料包应有的性状	面饼：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
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	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。
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	≤ 10.0 (适用于方便面面饼) 14.0 (适用于干吃面) 15.0 (适用于菜包)	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 1.8 (适用于面饼) 3.0 (适用于调味油包)	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 (以 NaNO ₂ 计), mg/kg	≤ 20 (适用于酸菜包、榨菜包、酱腌菜包)	GB 5009.33
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
核黄素 ^a , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
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
*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; a 适用于加入该食品添加剂的检验; 黄曲霉毒素 B ₁ 、总砷、铅指标适用于面饼的单独检验, 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

a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；
适用于面饼的单独检验，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，外购调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、酸价、过氧化值、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



4 132885 2020



郑州华科森汇生物科技有限公司企业标准

Q/ZHK0001S-2020

食用乳化油脂

2020-07-14 发布

2020-07-14 实施

郑州华科森汇生物科技有限公司 发布

Q/ZHK0001S-2020

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由郑州华科森汇生物科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王楷森。

本标准代替 Q/ZHS0001S-2019（备案号：413589S-2019）

H N

Q B

食用乳化油脂

1 范围

本标准规定了食用乳化油脂的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、天然胡萝卜素、磷脂中的几种，经预混、混合、乳化、包装而成的食用乳化油脂。

产品根据添加辅料不同分为不同类别。

2 要求

2.1 原辅料质量要求

2.1.1 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。

2.1.2 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.5 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。

2.1.6 磷脂应符合 GB 28401 的规定。

2.1.7 甘油应符合 GB 29950 的规定。

2.1.8 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。

2.1.9 天然胡萝卜素应符合 GB 31624 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	试验方法
性 状	油状液体，无沉淀	取出若干样品，倒入白色瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，品尝滋味。
色 泽	浅黄色至黄色	
气、滋味	具有乳化油脂良好的气、滋味，无酸败和其它异味	
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

Q/ZHK0001S-2020

项 目	指 标	检验方法
酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤ 1.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤ 0.13	GB 5009.227
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
苯并[a]芘，μg/kg	≤ 9	GB 5009.27
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 10	GB 5009.22
镉（以Cd计），mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.138

注：苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂应符合 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 的要求。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、酸价、过氧化值。型式检验按国家相关规定执行。

Q/ZHK0001S-2020

编制说明

本标准适用于以大豆油为主要原料，添加生活饮用水、白砂糖、甘油、单，双甘油脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、天然胡萝卜素、磷脂中的几种，经预混、混合、乳化、包装而成的食用乳化油脂。

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》的有关规定制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本产品在 GB 2760 中的类别为：02.02 水油状脂肪乳化制品（不包括 02.02.01.01 黄油和浓缩黄油）。
本标准中苯并[a]芘指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州华科森汇生物科技有限公司

编制说明

本标准适用于以自制方便面面饼、干吃面面饼，搭配或不搭配外购调料包（调味粉包、调味酱包、调味汁包、蔬菜包、酸菜包、榨菜包、酱腌菜包、调味油包、豆制品包中的一种或几种），辅以或不辅以固态复合调味料，经组合包装或单独包装而成的方便面、干吃面。

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、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、谷朊粉、棕榈油、食用盐、白砂糖、香辛料[花椒、八角、小茴香、辣椒、肉豆蔻、胡椒、桂皮、孜然中的几种（经粉碎）]、蛹虫草（粉碎）、芝麻、海苔、鸡肉香膏、虾酱、食用油脂制品（植物油、甘油、磷脂、单, 双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠）中的一种或多种，再添加或不添加食品添加剂【醋酸酯淀粉、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、聚丙烯酸钠、碳酸钠、单, 双甘油脂肪酸酯、复配乳化剂（甘油、磷脂、单, 双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、大豆油）、复配水分保持增稠剂（碳酸钠、聚丙烯酸钠、六偏磷酸钠、瓜尔胶、黄原胶、焦磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、海藻酸钠、卡拉胶、单, 双甘油脂肪酸酯）、复配酶制剂（木瓜蛋白酶、蛋白酶、碳酸氢钠、碳酸钠、食用玉米淀粉）、特丁基对苯二酚、核黄素、栀子黄、黄原胶】中的一种或多种，经和面、熟化、压延、成型、蒸煮、油炸、烘干、冷却、包装而成的即食制品。根据《中华人民共和国 食品安全法》、《中华人民共和国 标准化法》和 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

卫辉市旺拾壹食品有限公司