



410368S-2026



河南饭小馋农业科技有限公司企业标准

Q/HFN 0004S-2026

方便【面、米粉（米线、粉饼）、 粉丝】

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

河南饭小馋农业科技有限公司 发布

前 言

本标准由河南饭小馋农业科技有限公司提出并起草。
本标准起草人：吕晓伟、魏然。

H N

Q B

方便【面、米粉（米线、粉饼）、粉丝】

1 范围

本标准规定了方便【面、米粉（米线、粉饼）、粉丝】的产品分类、要求、检验方法、检验规则。

本标准适用于以外购的方便【面、米粉（米线）、粉丝（粉饼）中的一种或多种】为主要原料，搭配外购调料包【粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、海带包（水产干制品）、调味海带包、菜包（腌渍食用菌）、即食大豆制品包（臭豆腐、豆腐干、豆腐串、大豆拉丝蛋白、素毛肚、千张包）、黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包、木耳包（腌渍食用菌）、调味油包（复合食用调味油）、脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包、黄金针菇包（腌渍食用菌）、辣椒包、花生包（熟制）、糊葱花油包、荆芥油包、炸酱料包、炸响铃（腐皮卷）料包、紫菜料包、卤蛋包、卤畜禽肉制品（鸡肉、鸡副产品、牛肉、牛副产品、猪肉、猪副产品、羊肉、羊副产品、鸭肉、鸭副产品）、熟制水产品（大虾、虾仁、花甲、鱿鱼、扇贝、蛭子、小龙虾、螺蛳）、熟肉制品（丸子、香肠、午餐肉、烤肠）、腊肠、焦丸子中的一种或几种】，经组合包装而成的组装方便【面、米粉（米线、粉饼）、粉丝】。

根据主料包和调料包的不同产品产品可分为：方便面、方便米粉、方便米线、方便粉丝、方便粉饼。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 面、米粉（米线、粉饼）、粉丝应符合 GB 17400 的规定。

2.1.2 粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、炸酱料包、调味油包（复合食用调味油）、辣椒包应符合 GB 31644 的规定。

2.1.3 菜包（腌渍食用菌）、木耳包（腌渍食用菌）、黄金针菇包（腌渍食用菌）应符合 GB 7096 的规定。

2.1.4 即食大豆制品包、炸响铃（腐皮卷）料包应符合 GB 2712 的规定。

2.1.5 黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。

2.1.6 脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.7 海带包（水产干制品）、调味海带包应符合 GB 19643 的规定。

2.1.8 花生包应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 糊葱花油包、荆芥油包应符合 NY/T 2111 的规定。

- 2.1.10 紫菜料包应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.11 焦丸子应符合 GB 7099 的规定。
- 2.1.12 卤畜禽肉制品、熟肉制品应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 熟制水产品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.14 腊肠应符合 GB 2730 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、米粉（米线、粉饼）、粉丝	调味料包	
性 状	具有产品应有的色泽，均匀一致，无霉斑	具有该产品应有的性状	从样品中取出适量，倒入洁净白瓷盘中，在室内自然光下用肉眼观察其性状、色泽，有无外来杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按照食用方法品其滋味。
色 泽	具有该产品应有的性状，外形基本一致	具有该产品应有的色泽	
气味、滋味	具有每种产品应有的滋味和气味，无霉味、酸败及其他异味		
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
	米粉（米线、粉饼）	粉丝	面	调味料包 ^a	
水分, g/100g	≤ 14	14	14.0【非油炸面】 10.0【油炸面】	/	GB 5009.3
酸价 ^a (KOH) (以脂肪计), mg/g ≤	-	-	1.8 (油炸面)	3.0 (花生包、糊葱花油包、荆芥油包) 5.0【含油型 (脂肪含量 ≥10%的酱包、骨汤包、调味油包、调味油包 (复合食用调味油)、辣椒油包、炸酱料包)】	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	-	-	0.25 (油炸面包)	0.5 (花生包) 0.2 (糊葱花油包、荆芥油包) 0.25【含油型 (脂肪含量 ≥10%的酱包、骨汤包、调味油包、调味油包 (复合食用调味油)、辣椒油包、炸酱料包)】	GB 5009.227

*铅（以Pb计），mg/kg ≤	0.4	GB 5009.12
注：1、*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；铅为将主料包和各料包混合检验。 a 使用发酵型配料（豆瓣酱、面酱、豆豉、腐乳）和酸性配料（如番茄、番茄酱、食醋、酸度调节剂等）的调料包，此项不适用。		

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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 2、微生物指标适用于产品的混合检验。					

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 生产加工过程中的卫生要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分【仅适用于面、米粉（米线、粉饼）、粉丝】，验证检验一周一次，验证检验项目：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

本标准适用于以外购的方便【面、米粉（米线）、粉丝（粉饼）中的一种或多种】为主要原料，搭配外购调料包【粉包（固态复合调味料）、酱包（半固态复合调味料）、骨汤包（半固态复合调味料）、调味油包（半固态复合调味料）、辣椒油包（半固态复合调味料）、调味醋包（液态复合调味料）、海带包（水产干制品）、调味海带包、菜包（腌渍食用菌）、即食大豆制品包（臭豆腐、豆腐干、豆腐串、大豆拉丝蛋白、素毛肚、千张包）、黄豆芽包（酱腌菜）、外婆菜包（酱腌菜）、酸豆角包（酱腌菜）、萝卜干料包（酱腌菜）、酱腌菜包、木耳包（腌渍食用菌）、调味油包（复合食用调味油）、脱水蔬菜包、脱水荆芥包、脱水香菜料包、脱水葱花料包、黄金针菇包（腌渍食用菌）、辣椒包、花生包（熟制）、糊葱花油包、荆芥油包、炸酱料包、炸响铃（腐皮卷）料包、紫菜料包、卤蛋包、卤畜禽肉制品（鸡肉、鸡副产品、牛肉、牛副产品、猪肉、猪副产品、羊肉、羊副产品、鸭肉、鸭副产品）、熟制水产品（大虾、虾仁、花甲、鱿鱼、扇贝、蛭子、小龙虾、螺蛳）、熟肉制品（丸子、香肠、午餐肉、烤肠）、腊肠、焦丸子中的一种或几种】，经组合包装而成的组装方便【面、米粉（米线、粉饼）、粉丝】。

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》标准制订本企业标准，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。

河南饭小馋农业科技有限公司

QB