



410391S-2026

平顶山奇富食品有限公司企业标准

Q/PDS 0001S-2026

方便面饼

2026-02-11 发布

2026-02-11 实施

平顶山奇富食品有限公司 发布

前 言

本标准由平顶山奇富食品有限公司提出。

本标准由平顶山奇富食品有限公司起草。

本标准主要起草人:马丁丁、马龙龙、刘新义。

H N

Q B

方便面饼

1 范围

本标准规定了方便面饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用盐、全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉、液蛋制品(全蛋液、蛋黄液、蛋白液)、果蔬粉、果蔬浆或汁、碳酸氢钠、碳酸钠、栀子黄、聚丙烯酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、烘干、包装而成的非油炸方便面饼。

根据配方不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.8 果蔬浆或汁应符合 GB 7101 的规定。
- 2.1.9 全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉、液蛋制品(全蛋液、蛋黄液、蛋白液)应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.11 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.12 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.15 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.16 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.17 生活饮用水应符合 GB 5749 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	圆饼状或块状	取适量试样于白色瓷盘中，在室内

色 泽	具有产品应有的色泽	自然光线下观察其性状、色泽、杂质、嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法，品其滋味
气味、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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐(以NaCl 计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
复水时间, min	≤ 6.0	GB/T 40772 中附录B
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
^a 栀子黄, g/kg	≤ 0.5	GB 5009.149
^a 磷酸盐(以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762的规定；
a 仅限添加相应食品添加剂的产品。

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
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。

2.5 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

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

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用淀粉、食用盐、全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉、液蛋制品(全蛋液、蛋黄液、蛋白液)、果蔬粉、果蔬浆或汁、碳酸氢钠、碳酸钠、栀子黄、聚丙烯酸钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、成型、烘干、包装而成的非油炸方便面饼。

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》的有关规定，参照 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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

平顶山奇富食品有限公司

QHNB