



410606S-2026



新乡益面源食品有限公司企业标准

Q/YMY 0001S-2026

方便面制品

2026-03-20 发布

2026-03-20 实施

新乡益面源食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡益面源食品有限公司起草并提出。

本标准主要起草人：李俊山。

H N

Q B

方便面制品

1 范围

本标准规定了方便面制品的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、饮用水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的一种或几种，经和面、压延、分切、蒸制、冷却、拌食用植物油、冷却、包装加工而成的方便面制品。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 乳酸应符合 GB 1886.173 的规定。
- 2.1.10 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.11 DL-苹果酸钠应符合 GB 30608 的规定。
- 2.1.12 冰乙酸（又名冰醋酸）应符合 GB 1886.10 的规定。
- 2.1.13 复配水分保持剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.14 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 生产用水应符合 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	具有产品应有的性状	取样品 1 份，置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽、性状、杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其他异味	
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
水分, g/100g	≤ 75.0	GB 5009.3
酸度, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
磷酸盐 ^a (以 PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149

*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检验。

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

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、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、饮用水为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、乳酸钠、黄原胶、栀子黄、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、DL-苹果酸钠、冰乙酸（又名冰醋酸）、复配水分保持剂（以三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钾、磷酸氢二钾、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、磷酸三钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、磷酸三钙中的两种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用玉米淀粉、食用盐、食用葡萄糖中的一种或几种制成）、D-异抗坏血酸钠、海藻酸钠中的一种或几种，经和面、压延、分切、蒸制、冷却、拌食用植物油、冷却、包装加工而成的方便面制品。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。

新乡益面源食品有限公司

QB