



411794S-2026



河南省同乐食品有限公司企业标准

Q/HTS 0011S-2026

方便面制品/粉丝

2026-06-25 发布

2026-06-25 实施

河南省同乐食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南省同乐食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：禄小山。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTS 0011S-2026(备案号：411706S-2026)。

H N

Q B

方便面制品/粉丝

1 范围

本标准规定了方便面制品/粉丝的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以是以方便面饼（自制或外购）、粉丝（外购）中的一种或几种为主料包，搭配料包{盐渍蔬菜、液态复合调味料、固态复合调味料、复配蔬菜料包、烩面辣椒油（调味油）、烩面臊子（半固态复合调味料）、烩面骨汤（液体复合调味料）、香油包、调味粉包、外购料包【辣味酱料包、生炆臊子油、麻酱包、千张丝、焦丸子、螺蛳汤料包、红酸汤、酸笋包、辣椒油包、配菜包（酱腌菜）、蔬菜包、红油包、醋包、腐竹花生包、黄金豆】中的一种或几种}，经组合包装而成的方便面制品。

方便面饼：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，添加绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、青稞粉、谷物粉、杂粮粉、谷物杂粮粉、食用淀粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、果蔬粉、果蔬浆或汁、莲子粉、红枣粉、枸杞粉、桑叶粉、香菇粉、猴头菇粉、全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉、液蛋制品（全蛋液、蛋黄液、蛋白液）中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（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，经配粉、和面、压面、压片、醒面、拉面、蒸面、灭菌、烘干、包装而成的非油炸方便面饼或按照本企业标准 Q/HTS 0010S 执行。

香油包：是以芝麻为原料，经清理、炒制、压榨、过滤、灌装而成。

自制调味粉包：是以食用盐、鸡精、味精、十三香调味料、香辛料粉（胡椒粉、辣椒粉、藤椒粉、孜然粉、八角粉、桂皮粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉中一种或几种）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、白砂糖、熟芝麻、熟花生碎中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装而成包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

根据主料包和搭配的料包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 和 GB 2715 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、莲子粉、红枣粉、枸杞粉、桑叶粉应符合 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 谷物粉、杂粮粉、黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 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。
- 2.1.12 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.13 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.14 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.15 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.16 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.17 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.20 盐渍蔬菜应符合本企业标准 Q/HTS 0009S 的规定。
- 2.1.21 液态复合调味料应符合本企业标准 Q/HTS 0007S 的规定。
- 2.1.22 固态复合调味料应符合本企业标准 Q/HTS 0006S 的规定。
- 2.1.23 复配蔬菜料包应符合本企业标准 Q/HTS 0004S 的规定。
- 2.1.24 烩面辣椒油(调味油) 应符合本企业标准 Q/HTS 0003S 的规定。
- 2.1.25 烩面臊子(半固态复合调味料) 应符合本企业标准 Q/HTS 0002S 的规定。
- 2.1.26 烩面骨汤(液体复合调味料) 应符合本企业标准 Q/HTS 0001S 的规定。
- 2.1.27 粉丝应符合 GB/T 23587 的规定。
- 2.1.28 辣味酱料包、生炝臊子油、麻酱包、红酸汤、红油包、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.29 千张丝应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.30 焦丸子应符合 GB/T 20977 的规定。
- 2.1.31 芝麻应符合 GB/T 11761、GB 19300 的规定。
- 2.1.32 蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。
- 2.1.33 配菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.34 醋包应符合 GB 2719 的规定。
- 2.1.35 腐竹花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.36 黄金豆应符合 GB 2712 的规定。

- 2.1.37 熟芝麻、熟花生碎应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.38 鸡精应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.39 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.40 十三香调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.41 香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.42 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.43 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.44 海鲜粉调味料应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.45 白砂糖应符合 GB/T 317、GB 13104 的规定。
- 2.1.46 螺蛳汤料包、酸笋包应符合 DBS45/034 的规定。
- 2.1.47 谷物杂粮粉应符合本企业标准 Q/HTS 0008S 的规定。
- 2.1.48 自制方便面饼应符合本企业标准 Q/HTS 0010S 的规定；外购面饼应符合 GB 17400 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
	方便面饼	粉丝	料包	
性 状	圆饼状、块状或条状	粗细均匀，基本无并丝， 碎丝	具有各类料包应有的性状	取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按食用方法熟制后，品尝其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	具有产品应有的色泽	具有各类料包应有的色泽	
气味、滋味	具有产品应有的气味和滋味， 无异味	具有产品应有的气味和滋味， 无异味	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 (仅适用于方便面饼、粉丝)	GB 5009.3
淀粉 (以干基计) , g/100g	> 50 (仅适用于粉丝)	GB 5009.9

*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
^a 磷酸盐（以 PO ₄ ³⁻ 计），g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
^a 栀子黄，g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
^b 展青霉素，μg/kg	≤	20	GB 5009.185
^c 酸价（以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
^c 过氧化值（以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227

注：*铅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；

b 仅适用于添加苹果粉、山楂粉的产品；

c 适用于调味料包的混合检验；

铅、黄曲霉毒素 B₁为主料包和各料包混合检验。

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
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。

微生物限量为主料包和各料包混合检验。

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；料包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

本标准适用于以是以方便面饼（自制或外购）、粉丝（外购）中的一种或几种为主料包，搭配料包{盐渍蔬菜、液态复合调味料、固态复合调味料、复配蔬菜料包、烩面辣椒油(调味油)、烩面臊子(半固态复合调味料)、烩面骨汤(液体复合调味料)、香油包、调味粉包、外购料包【辣味酱料包、生炆臊子油、麻酱包、千张丝、焦丸子、螺蛳汤料包、红酸汤、酸笋包、辣椒油包、配菜包（酱腌菜）、蔬菜包、红油包、醋包、腐竹花生包、黄金豆】中的一种或几种}，经组合包装而成的方便面制品。

方便面饼：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，添加绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、青稞粉、谷物粉、杂粮粉、谷物杂粮粉、食用淀粉、食用盐、碳酸氢钠、碳酸钠、果蔬粉、果蔬浆或汁、莲子粉、红枣粉、枸杞粉、桑叶粉、香菇粉、猴头菇粉、全蛋粉、蛋白粉、蛋黄粉、液蛋制品(全蛋液、蛋黄液、蛋白液)中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂（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，经配粉、和面、压面、压片、醒面、拉面、蒸面、灭菌、烘干、包装而成的非油炸方便面饼或按照本企业标准 Q/HTS 0010S 执行。

香油包：是以芝麻为原料，经清理、炒制、压榨、过滤、灌装而成。

自制调味粉包：是以食用盐、鸡精、味精、十三香调味料、香辛料粉（胡椒粉、辣椒粉、藤椒粉、孜然粉、八角粉、桂皮粉、姜粉、葱粉、蒜粉、洋葱粉中一种或几种）、鸡粉调味料、牛肉粉调味料、海鲜粉调味料、白砂糖、熟芝麻、熟花生碎中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装而成包含两种或两种以上调味料的固态复合调味料。

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》的要求制订本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省同乐食品有限公司