



411987S-2026



新乡津麦缘食品科技有限公司企业标准

Q/XJK 0001S-2026

方便面

2026-07-13 发布

2026-07-13 实施

新乡津麦缘食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由新乡津麦缘食品科技有限公司提出。

本标准起草单位：新乡津麦缘食品科技有限公司。

本标准主要起草人：巴军宇、普灿发、李文岭。

本标准自实施之日起代替 Q/XJK 0001S-2024。

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面饼为原料，辅以或不辅以外购调味包(调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生包、熟花生包、醋包、液态调味包、酱腌菜包、卤蛋包、香肠包中的几种)，包装加工而成方便面。

自制面饼是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、大米粉、大麦粉、荞麦粉、莜麦粉、谷朊粉、魔芋粉、蛋黄粉、鲜鸡蛋、食用盐、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、磷脂、改性大豆磷脂、栀子黄、栀子蓝、菠菜粉、苋菜粉、葱粉、姜粉、蒜粉、碳酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、酵母膏、酪蛋白酸钠、特丁基对苯二酚中的一种或几种，经加水 and 面、压延、切丝成型、蒸制、(棕榈油或大豆油)油炸，表面再添加或不添加香辛料(孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、苋菜粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜粉、蒜粉、山奈粉、高良姜粉、丁香粉、月桂叶粉、豆蔻粉、葱片、鲜葱粉、鲜蒜粉中的一种或几种)、食用盐、海鲜粉、鸡肉提取物、复合蟹黄味调味粉、复合辣条味调味粉、复合酱油调味粉、鱿鱼粉、鱼露、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、辣椒红、白砂糖、味精、谷氨酸钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、番茄粉、脱水蔬菜(菠菜粉)、鲜菠菜段(片)、鲜苋菜段(片)中的几种进行调味、干燥、包装加工而成油炸面饼。

根据产品配料不同可分为不同种类：干吃面、原味方便面、风味方便面。

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 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用红薯淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 大米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 红薯粉、大麦粉、荞麦粉、莜麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.10 羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。

- 2.1.12 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.16 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.17 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.18 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.19 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.20 核黄素应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.21 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.24 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.25 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.26 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.27 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.28 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.30 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.31 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.32 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.33 酵母膏应符合 GB/T 2886.2 的规定。
- 2.1.34 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.35 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.36 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.37 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.38 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.39 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.40 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.41 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.42 谷氨酸钠应符合 GB 1886.306 的规定。
- 2.1.43 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 和 GB 31644 的规定。
- 2.1.44 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 和 GB 31644 的规定。

- 2.1.45 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定
- 2.1.46 外购调味包(调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、液态调味包)应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.47 花生包、熟花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.48 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.49 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.50 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.51 香肠包应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.52 栀子蓝应符合 GB28311 的规定。
- 2.1.53 鲜菠菜段（片）、鲜茼蒿段（片）应新鲜、色泽鲜艳、无病虫害、无腐烂霉变现象，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.54 脱水蔬菜（菠菜粉）应符合 NY/T960 的规定。
- 2.1.55 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定
- 2.1.56 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.57 海鲜粉应符合 GB10136 的规定。
- 2.1.58 鸡肉提取物应符合 SB/T10415 的规定。
- 2.1.59 复合蟹黄味调味粉、复合辣条味调味粉、复合酱油调味粉应符合 GB31644 的规定。
- 2.1.60 鱿鱼粉应符合 GB10136 的规定。
- 2.1.61 鱼露应符合 GB10133 的规定。
- 2.1.62 酿造酱油应符合 GB18187 和 GB2717 的规定。
- 2.1.63 呈味核苷酸二钠应符合 GB1886. 171 的规定。
- 2.1.64 三氯蔗糖应符合 GB25531 的规定。
- 2.1.65 辣椒红应符合 GB1886. 34 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
色 泽	具有本品应有色泽	取适量样品置白瓷盘或烧杯中，在自然光下观察色泽、状态，闻其气味，用温开水漱口后按照食用方法品其滋味。
状 态	外形一致，无正常视力可见外来异物	
气、滋味	具有本品特有气味和滋味，无异味	

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 ^a ， g/100g		≤	10.0	GB 5009.3
过氧化值 ^c （以脂肪计）， g/100g		≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）， mg/g	花生包、熟花生包	≤	3.0	GB 5009.229
	调味油包、调味酱包	≤	5.0	
	面饼	≤	1.8	
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
磷酸盐 ^b （以磷酸根计）， g/kg		≤	5.0	GB 5009.256
核黄素 ^b ， g/kg		≤	0.05	GB 5009.85
栀子黄 ^b ， g/kg		≤	1.5	GB 5009.149
特丁基对苯二酚 ^b （以油脂中含量计）， g/kg		≤	0.2	GB 5009.32
三氯蔗糖 ^b ， g/kg		≤	0.6	GB5009.298
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定； 注 2：a 指标仅适用于面饼； 注 3：b 指标仅适用于使用该添加剂的面饼；同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1； 注 4：c 指标仅适用于面饼、花生包、熟花生包、调味油包、调味酱包； 其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验：附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面饼进行检验。				

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 中平板计数法
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。 附调味包的产品将面饼和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对面饼进行检验。					

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

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；外购料包中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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定和公告。

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【仅适用于面饼】、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以自制面饼为原料，辅以或不辅以外购调味包(调味粉包、调味酱包、蔬菜包、调味油包、花生包、熟花生包、醋包、液态调味包、酱腌菜包、卤蛋包、香肠包中的几种)，包装加工而成方便面。

自制面饼是以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用红薯淀粉、食用木薯淀粉、食用玉米淀粉、食用绿豆淀粉、食用豌豆淀粉、食用芋头淀粉、大米粉、大麦粉、荞麦粉、莜麦粉、谷朊粉、魔芋粉、蛋黄粉、鲜鸡蛋、食用盐、羧甲基纤维素钠、羟丙基二淀粉磷酸酯、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、姜黄、核黄素、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠、聚丙烯酸钠、瓜尔胶、黄原胶、磷脂、改性大豆磷脂、栀子黄、栀子蓝、菠菜粉、苋菜粉、葱粉、姜粉、蒜粉、碳酸钾、单，双甘油脂肪酸酯、食品用香精、酵母膏、酪蛋白酸钠、特丁基对苯二酚中的一种或几种，经加水、和面、压延、切丝成型、蒸制、(棕榈油或大豆油)油炸，表面再添加或不添加香辛料(孜然粉、辣椒粉、花椒粉、八角粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、麻椒粉、小茴香粉、桂皮粉、洋葱粉、香葱粉、苋菜粉、草果粉、砂仁粉、肉豆蔻粉、姜黄粉、葱、姜粉、蒜粉、山奈粉、高良姜粉、丁香粉、月桂叶粉、豆蔻粉、葱片、鲜葱粉、鲜蒜粉中的一种或几种)、食用盐、海鲜粉、鸡肉提取物、复合蟹黄味调味粉、复合辣条味调味粉、复合酱油调味粉、鱿鱼粉、鱼露、酿造酱油、呈味核苷酸二钠、三氯蔗糖、辣椒红、白砂糖、味精、谷氨酸钠、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、番茄粉、脱水蔬菜(菠菜粉)、鲜菠菜段(片)、鲜苋菜段(片)中的几种进行调味、干燥、包装加工而成油炸面饼。

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。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡津麦缘食品科技有限公司