



411935S-2026



许昌予道食品有限公司企业标准

Q/XYD 0001S-2026

# 方便面（非油炸干吃面）

2026-07-08 发布

2026-07-08 实施

许昌予道食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌予道食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘风臣。

H N

Q B

# 方便面（非油炸干吃面）

## 1 范围

本标准规定了方便面（非油炸干吃面）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以全麦粉为主要原料，辅以或不辅以小麦胚粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉、黑小麦粉、蚕豆粉、绿豆粉、黑豆粉、芝麻、精炼棕榈油中的一种或几种，经和面、压延、蒸煮、浸泡、烘干、添加咸蛋黄粉调味料、食用盐、蟹黄粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、酱油粉、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、赤藓糖醇、辣椒粉、葱粉、姜粉中的几种进行喷料调味、干燥、包装加工而成的方便面（非油炸干吃面）。

根据产品配料不同可分为不同种类：香辣味方便面（非油炸干吃面）、烧烤味方便面（非油炸干吃面）、香葱味方便面（非油炸干吃面）、番茄味方便面（非油炸干吃面）、蟹黄味方便面（非油炸干吃面）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.2 小麦胚粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉、黑小麦粉、蚕豆粉、绿豆粉、黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.4 精炼棕榈油应符合 GB/T 15680 的规定。

2.1.5 咸蛋黄粉调味料、蟹黄粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、酱油粉应符合 GB 31644 的规定。

2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

2.1.7 酵母抽提物 GB/T 20886.2 的规定。

2.1.8 水解植物蛋白复合调味料应符合 GB 31644 的规定。

2.1.9 赤藓糖醇应符合 GB 26404 的规定。

2.1.10 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。

2.1.11 葱粉、姜粉应符合 GB/T 15691 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
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, g/100g	≤ 10.0	GB 5009.3
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: \*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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。

### 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。

## 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

本标准适用于以全麦粉为主要原料，辅以或不辅以小麦胚粉、燕麦粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、藜麦粉、鹰嘴豆粉、黑小麦粉、蚕豆粉、绿豆粉、黑豆粉、芝麻、精炼棕榈油中的一种或几种，经和面、压延、蒸煮、浸泡、烘干、添加咸蛋黄粉调味料、食用盐、蟹黄粉调味料、牛肉粉调味料、鸡肉粉调味料、酱油粉、酵母抽提物、水解植物蛋白复合调味料、赤藓糖醇、辣椒粉、葱粉、姜粉中的几种进行喷料调味、干燥、包装加工而成的方便面（非油炸干吃面）。

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。

许昌予道食品有限公司

Q B