



412521S-2017



河南豫道农业科技发展有限公司企业标准

Q/HYNK 0002S-2017

方便面皮

2017-10-19 发布

2017-10-19 实施

河南豫道农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准的编写格式符合GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准由河南豫道农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:刘伟、刘其红、赵豪。

H N

Q B

方便面皮

1 范围

本标准规定了方便面皮的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以面皮搭配外购配料包（由调味酱包、调味粉包、蔬菜包、调味醋包、调味酱油包、辣椒油包、芝麻酱调味包、榨菜包、芝麻包、海苔包、酸豆角包中的几种搭配）包装而成的方便面皮。

面皮是以小麦粉、红薯淀粉、水、食用盐、植物油（棕榈油或大豆油）为原料，经和面、搅拌、熟制、挤压成型、压条、截断、装碗(袋)、干燥、包装加工而成。

配料包中各种料包均为外购产品，由调味酱包、调味粉包、蔬菜包、调味醋包、调味酱油包、辣椒油包、芝麻酱调味包、榨菜包、芝麻包、海苔包、酸豆角包中的几种搭配而成：

调味酱包：由棕榈油、大豆油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、香辛料、酱油、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏中的几种组成。

调味粉包：由食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、水解植物蛋白、食用香精中的几种组成。

蔬菜包：由脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、枸杞中的几种组成。

调味醋包：以老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成。

调味酱油包：以酿造酱油为原料，加入或不加入酿造食醋、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠组成。

辣椒油包：大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、香辛料、食用香精、辣椒油树脂。

芝麻酱调味包：由芝麻酱、花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的几种组成。

榨菜包：以榨菜为原料，加入或不加入食用盐、植物油、香辛料、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、姜黄中的几种组成。

海苔包：海苔片、芝麻

芝麻包：芝麻

酸豆角包：以豇豆为原料，加入或不加入食用盐、辣椒、植物油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种组成。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

2.1.3 红薯淀粉应符合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 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。

2.1.6 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。

2.1.7 调味酱包、调味粉包、芝麻酱包、调味醋包、调味酱油包、辣椒油包应符合DBS41/001的规定。

2.1.8 蔬菜包原料用脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱应符合NY/T 1045的规定，原料用枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.9 榨菜包、酸豆角包应符合GB 2714的规定。

2.1.10 芝麻包原料用芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。

2.1.11 海苔包原料用海苔应符合GB/T 23596的规定，原料用芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300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
	面皮	配料包	
性 状	条状、均匀疏松、外形整齐基本一致，厚薄、宽度基本均匀表面平滑	具有各配料包应有的性状	取样品1份，置于白色瓷盘中，自然光下观察色泽、性状、杂质，样品经煮制后，温开水漱口，嗅其气味，品其滋味。
色 泽	乳白色至淡黄色	具有各配料包应有的色泽	
气、滋味	具有面香味，经冲泡复水后筋道、无异味	具有各配料包应有的气、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	检测方法	
水分 ^a , %	≤	14	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), %	≤	5.0	GB 5009.44
复水时间 ^a , min	≤	6.0	见表 2 后
砷 (以 As 计) ^b , mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计) ^b , mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12

^a仅适用于面皮的检验; ^b适用于面皮和配料包的混合检验。
*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。
复水时间的检测方法: 取面块一块置于带盖保温容器(约1000mL)中, 加入约5 倍于面块质量的沸水, 立即将容器加盖, 同时用秒表计时。当用玻璃片(20cm×20cm)夹紧软化面条, 观察糊化状态无明显硬心时, 记录所用复水时间。

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

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 第二法

^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
^b 适用于面皮和配料包的混合检验。

2.5 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的有关规定执行。

2.7 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、复水时间、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

方便面皮是以面皮搭配外购配料包（由调味酱包、调味粉包、蔬菜包、调味醋包、调味酱油包、辣椒油包、芝麻酱调味包、榨菜包、芝麻包、海苔包、酸豆角包中的几种搭配）包装而成的方便面皮。其中：面皮是以小麦粉、红薯淀粉、水、食用盐、植物油（棕榈油或大豆油）为原料，经和面、搅拌、熟制、挤压成型、压条、截断、装碗（袋）、干燥、包装加工而成；配料包中各种料包均为外购产品，由调味酱包、调味粉包、蔬菜包、调味醋包、调味酱油包、辣椒油包、芝麻酱调味包、榨菜包、芝麻包、海苔包、酸豆角包中的几种搭配而成。调味酱包：由棕榈油、大豆油、牛油、色拉油、辣椒酱、豆酱、豆豉、牛肉、食用盐、白砂糖、味精、葱、姜、蒜、洋葱、辣椒、辣椒粉、花椒、香辛料、酱油、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、辣椒红、食用香精、牛骨提取物、鸡肉膏中的几种组成；调味粉包：由食用盐、味精、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、花椒粉、大茴粉、桂皮粉、八角粉、焦糖色、辣椒粉、酵母抽提物、酵母粉、鸡肉粉、水解植物蛋白、食用香精中的几种组成；蔬菜包：由脱水青梗菜、脱水辣椒、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水小白菜、脱水葱、枸杞中的几种组成；调味醋包：以老陈醋为原料，加入或不加入酱油、白砂糖组成；调味酱油包：以酿造酱油为原料，加入或不加入酿造食醋、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、琥珀酸二钠组成；辣椒油包：大豆油、牛油、色拉油、辣椒、食用盐、香辛料、食用香精、辣椒油树脂；芝麻酱调味包：由芝麻酱、花生酱、牛油、色拉油、芝麻油、葱、姜、蒜、酱油、辣椒、料酒、食用盐、食用香精中的几种组成；榨菜包：以榨菜为原料，加入或不加入食用盐、植物油、香辛料、辣椒、味精、柠檬酸、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、姜黄中的几种组成；海苔包：海苔片、芝麻；芝麻包：芝麻；酸豆角包：以豇豆为原料，加入或不加入食用盐、辣椒、植物油、白砂糖、味精、柠檬酸中的几种组成。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。

河南豫道农业科技发展有限公司

2017年09月12日