



413017S-2017



商丘市百分食品有限责任公司企业标准

Q/SBS 0015S-2017

方便面

2017-12-18 发布

2017-12-18 实施

商丘市百分食品有限责任公司 发布

前 言

本标准文本按GB/T 1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市百分食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋文忠，要建华，徐彬。

H N

Q B

方便面

1. 范围

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

本标准适用于以面饼搭配酱包、芝麻酱包、菜包、花生包、水包中的几种，组合而成的方便面。本产品配有加热包（非食用）。

面饼以小麦粉、棕榈油、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、生活饮用水为主要原料，辅以食用盐、复配水分稳定保持增稠剂（碳酸钠、聚丙烯酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、海藻酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶）、复配增稠乳化剂（蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠）、特丁基对苯二酚，经和面、压延、成型、汽蒸、煎炸膨化（棕榈油）、冷却、包装而成。

酱包由鸡肉（经清洗、切碎）、色拉油（大豆油或菜籽油）、菜籽油、棕榈油、鸡骨白汤（生活饮用水、鸡骨、食用盐经熬制而成）、猪肉精粉、精炼鸡油、精炼猪油、强化鸡粉、猪肉、起酥油、香辛料（花椒、辣椒、八角、香叶、香茅、胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、芥末、丁香、甘草、枸杞、茴香、橘皮、桂皮、白芷、肉桂中的几种经粉碎）、白砂糖、食用盐、甜面酱、黄豆酱、酿造酱油、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、葱（经清洗、切碎）、姜（经清洗、切碎）、蒜（经清洗、切碎）、生活饮用水、鸡肉精膏、猪肉精膏、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种为原料，经加热、炒制、冷却、调制、包装而成。

芝麻酱包由芝麻酱、色拉油（大豆油或菜籽油）经调配、包装而成。

菜包由芝麻粒、脱水海苔片经调配、包装而成。

水包由生活饮用水（经过滤、反渗透）包装而成。

花生包由碎熟花生包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 鸡肉、猪肉、鸡骨应符合 GB 2707 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。

2.1.7 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

2.1.8 脱水海苔片应符合 GB/T 23596 的规定。

2.1.9 花生应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。

- 2.1.11 姜应符合 NY/T 1193 的规定。
- 2.1.12 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.13 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.14 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.16 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.19 精炼鸡油、精炼猪油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.20 起酥油应符合 LS/T 3218 的规定。
- 2.1.21 强化鸡粉应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.22 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 香辛料（花椒、辣椒、八角、香叶、香茅、胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、芥末、丁香、甘草、枸杞、茴香、橘皮、桂皮、白芷、肉桂中的几种）应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.24 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.25 猪肉精粉、猪肉精膏、鸡肉精膏应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.26 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.27 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.28 山梨酸钾应符合 GB 1886.39 的规定。
- 2.1.29 复配水分稳定保持增稠剂和复配增稠乳化剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.30 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.31 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和和 GB 31637 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		检测方法
	面饼	调料	
性 状	波纹条状、均匀疏松，外形整齐、一致	具有各调料应有的性状	从样品取 1 袋，将内容物倒入洁净白瓷盘中，自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温水漱口，品尝其滋味。
色 泽	具有产品应有的色泽		
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味、无异嗅		
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
-----	-----	---------

	面饼	酱包	芝麻酱包	菜包	花生包	
水分, g/100g	≤ 10.0	—	—	10.0	10.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 1.8	5.0	5.0	—	3.0	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	0.25	0.25	—	0.5	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	—	—	—	—	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4				GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ —	—	25	—	—	GB 5009.44
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	5.0	5.0	—	20	GB 5009.22
特丁基对苯二酚 (以脂肪计), g/kg	≤ 0.2	—	—	—	—	GB 5009.32
山梨酸钾, g/kg	≤ —	1.0	—	—	—	GB 5009.28
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。*仅适用于面饼和调料的混合检验。						

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 ^b	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 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 第二法
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行; b 仅适用于面饼和调料的混合检验。					

2.5 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂应符合 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, 兽药残留应符合国家相关规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官、净含量及允许短缺量、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以面饼搭配酱包、芝麻酱包、菜包、花生包、水包中的几种，组合而成的方便面。本产品配有加热包（非食用）。

面饼以小麦粉、棕榈油、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、生活饮用水为主要原料，辅以食用盐、复配水分稳定保持增稠剂（碳酸钠、聚丙烯酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钠、海藻酸钠、三聚磷酸钠、黄原胶）、复配增稠乳化剂（蒸馏单硬脂酸甘油酯、蔗糖脂肪酸酯、羧甲基纤维素钠）、特丁基对苯二酚，经和面、压延、成型、汽蒸、煎炸膨化（棕榈油）、冷却、包装而成。

酱包由鸡肉（经清洗、切碎）、色拉油（大豆油或菜籽油）、菜籽油、棕榈油、鸡骨白汤（生活饮用水、鸡骨、食用盐经熬制而成）、猪肉精粉、精炼鸡油、精炼猪油、强化鸡粉、猪肉、起酥油、香辛料（花椒、辣椒、八角、香叶、香茅、胡椒、肉豆蔻、孜然、草果、砂仁、芥末、丁香、甘草、枸杞、茴香、橘皮、桂皮、白芷、肉桂中的几种经粉碎）、白砂糖、食用盐、甜面酱、黄豆酱、酿造酱油、味精、5'-呈味核苷酸二钠、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、葱（经清洗、切碎）、姜（经清洗、切碎）、蒜（经清洗、切碎）、生活饮用水、鸡肉精膏、猪肉精膏、辣椒红、辣椒油树脂、山梨酸钾中的几种为原料，经加热、炒制、冷却、调制、包装而成。

芝麻酱包由芝麻酱、色拉油（大豆油或菜籽油）经调配、包装而成。

菜包由芝麻粒、脱水海苔片经调配、包装而成。

水包由生活饮用水（经过滤、反渗透）包装而成。

花生包由碎熟花生包装而成。

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提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

商丘市百分食品有限责任公司

2017年11月06日