



410046S-2018



河南胖姐食品有限公司企业标准

Q/PJSP 0002S-2018

---

# 方便面制品

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

---

河南胖姐食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南胖姐食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南胖姐食品有限公司。

本标准主要起草人：孟香英。

H N

Q B

# 方便面制品

## 1 范围

本标准规定了方便面制品的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉、木薯淀粉、碳酸钠、栀子黄中的几种为原料，添加生活饮用水、食用盐搅拌、成型、熟制、包装、灭菌(或不灭菌)、冷却，并配以或不配以调味酱包(大豆油、酱油、豆瓣酱、食醋、味精、食用盐)、调味油包(大豆油、辣椒)、脱水蔬菜包(脱水葱粒、脱水红萝卜粒、油炸红葱粒、青豆、芝麻)、调味粉包(食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精)中的几种，包装加工而成的方便面制品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 味精应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.6 香辛料(辣椒粉、花椒粉)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.7 牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.8 食醋应符合 GB/T 18187 和 GB2719 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.11 白砂糖应符合 GB/T317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.12 大豆油应符合 GB/T1535 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.15 辣椒(整的或粉状)应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.16 脱水蔬菜包(脱水葱粒、脱水红萝卜粒、油炸红葱粒、青豆、芝麻)应符合 NY/T 1045 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
	面条	料包				
		调味酱包	调味油包	调味粉包	脱水蔬菜包	
性状	细条状	油状酱体	透明油脂清澈状(环境温度低时半凝固状)	粉末状	均匀粒状、条状、片状、块状	取两袋(碗)以上样品,置于白色瓷盘中,在自然光线下观察其性状和

色泽	乳白色至淡黄色	亮棕红色	黄色或橙黄色	浅白色或灰白色	深绿色、红萝卜色、红葱色、灰白色。	色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
气滋味	具有面条固有气滋味，无异味	具有本品特有酱香味。	具有该品种特有香味滋味。	具有本品特有气滋味	具有香葱、红萝卜、红葱、青豆、芝麻特有气滋味	
杂质	无肉眼可见外来杂质					

### 2.3 理化指标

样品处理按照 GB/T 23783, 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
	面条	调味酱包	调味油包	调味粉包	脱水蔬菜包	
水分, %	≤ 75.0	---	---	14.0	10.0	GB 5009.3
氯化钠, g/100g	≤ ---	25	---	---	---	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计), mgKOH/g, ≤	---	3.0	3.0	---	---	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	---	0.25	0.25	---	---	GB 5009.227
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	---	---	---	---	GB 5009.149
总砷 (以 As 计), mg/kg ≤	0.5					GB 5009.11
* 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

a 仅适用于添加栀子黄产品的检验。  
\* 该指标严于食品安全国家标准。

### 2.4 微生物指

有调料的面块和调料混合后进行检验，没有调料的仅对面块检测，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 <sup>a</sup> 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 中的平板计数法
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。

### 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 GB14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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。

### 3 检验

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

---

H N

Q B

## 编制说明

方便面制品以小麦粉、木薯淀粉、碳酸钠、栀子黄中的几种为原料，添加生活饮用水、食用盐搅拌、成型、熟制、包装、灭菌(或不灭菌)、冷却，并配以或不配以调味酱包(大豆油、酱油、豆瓣酱、食醋、味精、食用盐)、调味油包(大豆油、辣椒)、脱水蔬菜包(脱水葱粒、脱水红萝卜粒、油炸红葱粒、青豆、芝麻)、调味粉包(食用盐、味精、白砂糖、辣椒粉、花椒粉、牛肉粉末香精、鸡肉粉末香精、猪肉粉末香精)中的几种，包装加工而成的方便面制品。

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，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。

河南胖姐食品有限公司

Q B