



410075S-2018



博爱县隆升科技有限公司企业标准

Q/BLK0001S-2018

冻干方便面制品

2018-01-03 发布

2018-01-03 实施

博爱县隆升科技有限公司 发布

前

言

本标准文本按 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由博爱县隆升科技有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：李国强。

H N

Q B

冻干方便面制品

1 范围

本标准规定冻干方便面制品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以冻干面块和冻干汤块两部分组成的冻干方便面制品，冻干面块由小麦粉、食用盐、碳酸氢钠、生活饮用水为主要原料，经配料、和面、轧面、熟制、成型、预冻、装盘、冷冻干燥、包装加工而成的；冻干汤块由西红柿、鸡蛋、菠菜、香菇、猪肉、蒜苔、胡萝卜、香菜、枸杞、牛肉、油菜、虾米、紫菜、香葱为主要原料，经清洗、切割、漂烫同时配以食用盐、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生抽、食醋、小磨香油、特丁基对苯二酚、白砂糖、老抽、色拉油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡油、鸡肉老汤粉、麦芽糊精、玉米淀粉、花椒粉、大料粉、牛骨头汤、姜、胡椒粉为辅料，再经煮制（95℃-98℃，时间为10分钟）、混合、装盘、冷冻、干燥、包装、加工制成的。根据成型工艺和添加原料的不同，产品可分为牛肉拉面、阳春面、西红柿鸡蛋面、酸汤面叶、肉炸酱面、鸡蛋炸酱面。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB 1355 的规定
- 2.1.2 色拉油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 碳酸氢钠应符合 GB 1887 的规定。
- 2.1.6 西红柿应新鲜、成熟适度、无病虫害、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋应符合 SB/T 10277 和 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.9 香菇应符合 GH/T 1013 的规定。
- 2.1.10 猪肉、牛肉应符合 GB 16869 的规定。
- 2.1.11 紫菜应符合 GB/T23597 的规定。
- 2.1.12 香葱、蒜苔应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.13 八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.14 生抽、老抽应符合 GB 18186 的规定。
- 2.1.15 食醋应符合 GB 18187 的规定。
- 2.1.16 小磨香油应符合 NY 143 的规定。
- 2.1.17 白砂糖应符合 GB 317 的规定。
- 2.1.18 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.19 色拉油应符合 GB 2716、GB/T 17756 的规定。

- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.215' -呈味核苷酸二钠应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.22 鸡油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 鸡肉老汤粉应符合 Q/HLDS0001S--2013 的规定。
- 2.1.24 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 的规定。
- 2.1.25 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.26 花椒粉、大料粉、应符合 GB/T 15691、GB/T 30391 的规定。
- 2.1.27 胡椒粉应符合 GB/T 15691、GB/T 7900 的规定。
- 2.1.28 姜应符合 GB/T 30383 的规定。
- 2.1.29 胡萝卜应符合 NY/T493 的规定。
- 2.1.30 香菜应符合 DB21/T1371 的规定。
- 2.1.31 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.32 油菜应符合 DB51/T494 的规定。
- 2.1.33 虾米应符合 SC/T 3204 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	指标	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	称取混合后样品 10g 与白瓷盘内，在室内自然光线下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味。置玻璃杯中，倒入开水冲泡 5 分钟后，以温开水漱口，品其滋味。
性状	冻干面块形态均匀一致、呈面条状；冻干汤块形态均匀一致、呈块状	
滋味、气味	具有产品固有的气味和滋味，无异味。	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

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		检验方法
		冻干面块	冻干汤块	
水分, g/100g	≤	5	5	GB 5009.3
灰分, g/100g	≤	0.5	-	GB 5009.4
复水性		用 95℃ 热水浸泡 6-8 分钟基本恢复脱水前状态		
蛋白质, g/100g	≥	10	-	GB 5009.5
脂肪, g/100g,	≤	18	-	GB 5009.6

过氧化值, g/100g	≤	-	0.25	GB 5009.227
酸价(以脂肪计)/(KOH), mg/g	≤	-	3	GB 5009.229
特丁基对苯二酚, g/kg	≤	0.2		GB/T23373
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0		GB 5009.24
*铅(Pb), mg/kg	≤	0.4		GB 5009.12
注: 铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定;				

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 (若非指定, 均以 CFU/g 表示)				检验方法 a
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 ^b	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 ^b	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 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

食品添加剂使用应符合 GB 2760 的规定, 污染物限量应符合 GB 2762 的规定, 农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。兽药残留符合国家相关规定

3 检验

出厂检验项目为: 感官、水分、复水性、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。

编制说明

冻干方便面制品是以冻干面块和冻干汤块两部分组成的冻干方便面制品，冻干面块由小麦粉、食用盐、碳酸氢钠、生活饮用水为主要原料，经配料、和面、轧面、熟制、成型、预冻、装盘、冷冻干燥、包装加工而成的；冻干汤块由西红柿、鸡蛋、菠菜、香菇、猪肉、蒜苔、胡萝卜、香菜、枸杞、牛肉、油菜、虾米、紫菜、香葱为主要原料，经清洗、切割、漂烫同时配以食用盐、十三香（八角茴香、小茴香、花椒、高良姜、橘皮、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、干姜、甘草、砂仁、丁香、白芷）、生抽、食醋、小磨香油、特丁基对苯二酚、白砂糖、老抽、色拉油、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、鸡油、鸡肉老汤粉、麦芽糊精、玉米淀粉、花椒粉、大料粉、牛骨头汤、姜、胡椒粉为辅料，再经煮制（95℃-98℃，时间为 10 分钟）、混合、装盘、冷冻、干燥、包装、加工制成的。根据成型工艺和添加原料的不同，产品可分为牛肉拉面、阳春面、西红柿鸡蛋面、酸汤面叶、肉炸酱面、鸡蛋炸酱面。

鉴于目前尚无国家标准和行业标准，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》有关规定，参照 SB/T 10412《速冻面米食品》、GB 17400《方便面卫生标准》标准，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制、监督检查的依据。

铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定

博爱县隆升科技有限公司

2017 年 12 月 01 日