



410442S-2018



南阳鸿四方食品有限公司企业标准

Q/NHS 0001S-2018

方便面皮

2018-02-05 发布

2018-02-05 实施

南阳鸿四方食品有限公司 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》规则编写。

本标准由南阳鸿四方食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：高洁、李金龙、刘修国、陈英。

H N

Q B

方便面皮

1 范围

本标准规定了方便面皮要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、红薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、挤压成型、分切、烘干、包装而成的，添加料包、粉包、醋包、蔬菜包中的几种经组合而成的方便面皮。

料包是以植物油（棕榈油、菜籽油）、牛油、辣椒、花椒、香辛料粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、月桂、肉豆蔻、白芷、胡椒、高良姜粉碎）、芝麻、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经配料、熬制、冷却、包装加工而成的。

粉包是以食用盐、白砂糖、花椒粉、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装加工而成的。

蔬菜包是以脱水蔬菜（香葱、青梗菜、胡萝卜、裙带菜、高丽菜）、豆制品【豌豆经炒制、膨化豆制品（大豆粉、纯净水经配料、混合、挤压膨化、成型、包装而成的）、豆皮】中的几种经搅拌、包装加工而成的。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 红薯淀粉应符合 DB43/T 473 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.7 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.8 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。
- 2.1.9 八角应符合 GB/T 7652 的规定。
- 2.1.10 胡椒应符合 NY/T 455 的规定。
- 2.1.11 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。
- 2.1.12 小茴香、丁香、月桂、肉豆蔻、白芷、高良姜应符合 GB/T 15691 的规定。

- 2.1.13 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.14 食用香精（牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.17 花椒粉、辣椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.18 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.19 谷氨酸钠（味精）应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。
- 2.1.20 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.187 的规定。
- 2.1.21 醋包应符合 GB 2719 和 GB/T 18187 的规定。
- 2.1.22 脱水蔬菜（香葱、青梗菜、胡萝卜、裙带菜、高丽菜）应符合 NY/T 959、NY/T 960 的规定。
- 2.1.23 膨化豆制品（大豆粉、纯净水经配料、混合、挤压膨化、成型、包装而成的）应符合 SB/T 10453 的规定。
- 2.1.24 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.25 豆皮应符合 GB 2712 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
	面皮	调料包				
		料包	醋包	粉包	蔬菜包	
性状	宽条状	油状酱体	液体	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、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。
色泽	乳白色至淡黄色	亮棕红色	红褐色	浅白色或灰白色	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有面皮固有气、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	具有本品特有气、滋味	
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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标					检验方法
	面皮	料包	醋包	粉包	蔬菜包	

水分, %	≤	30.0	---	---	14.0	10.0	GB 5009.3
复水性		95℃热水浸泡2min基本恢复脱水前状态	---	---	---	---	取适量样品放入500mL的烧杯中,倒入95℃热水恒温浸泡2min,观察其状态
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤	10.0	---	---	30.0	---	GB 5009.44
酸价(以脂肪计), mgKOH/g	≤	---	3.0	---	---	---	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤	---	0.25	---	---	---	GB 5009.227
总酸(以乙酸计), g/100mL	≥	---	---	3.5	---	---	GB/T 12456
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 ₁ , μg/kg	≤	5.0	---	---	---	---	GB 5009.22
注: 铅、砷指标为调料包与面皮的混合检验 * 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762。							

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
注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 适用于调料包和产品混合检验。					

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 规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定执行。

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; 农药残留量应符合 GB 2763 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、复水性、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

本标准适用于以小麦粉、红薯淀粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、挤压成型、分切、烘干、包装而成的，添加料包、粉包、醋包、蔬菜包中的几种经组合而成的方便面皮。

料包是以植物油（棕榈油、菜籽油）、牛油、辣椒、花椒、香辛料粉（八角、小茴香、桂皮、丁香、月桂、肉豆蔻、白芷、胡椒、高良姜粉碎）、芝麻、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经配料、熬制、冷却、包装加工而成的。

粉包是以食用盐、白砂糖、花椒粉、辣椒粉、谷氨酸钠（味精）、鸡精调味料、5'-呈味核苷酸二钠、牛肉香精、羊肉香精、鸡肉香精中的几种为原料，经配料、混合搅拌、包装加工而成的。

蔬菜包是以脱水蔬菜（香葱、青梗菜、胡萝卜、裙带菜、高丽菜）、豆制品【豌豆经炒制、膨化豆制品（大豆粉、纯净水经配料、混合、挤压膨化、成型、包装而成的）、豆皮】中的几种经搅拌、包装加工而成的。

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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。