



410906S-2018



河南九易食品有限公司企业标准

Q/HJS 0003S-2018

---

# 即食方便食品

2018-04-11 发布

2018-04-11 实施

---

河南九易食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南九易食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李霄波。

本标准即发布实施日起代替 Q/HJS0003S-2016（2016-04-01 发布实施，备案号：410436S-2016）

H N

Q B

# 即食方便食品

## 1 范围

本标准规定了即食方便食品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存等内容。

即食方便食品是以即吃面（短条型、短片型、三角形、圆块型、方块型），搭配辅料、或调味料组合而成。

短条型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中的一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切丝、油炸（棕榈油）、辅以奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干、复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

短片型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切片、油炸（棕榈油）、辅以奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干、复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

三角形：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切三角形、油炸（棕榈油）、辅以奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干、复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

圆块型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切丝、油炸（棕榈油）、再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干中的一种或几种），经混合、成圆型、烘烤、冷却、包装而制成。

方块型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯

淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切丝、油炸（棕榈油）、再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干中的一种或几种），经混合、成方块型、烘烤、冷却、包装而制成。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 棕榈油：应符合 GB/T 15680 的规定。
- 2.1.3 生活饮用水：应符合 GB 5749 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 酵母：应符合 GB/T 20886 和 GB 31639 的规定。
- 2.1.7 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.8 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠：应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.10 复配乳化剂：应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.11 椰蓉：应符合 NY/T 786 的规定。
- 2.1.12 黑芝麻：应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.13 奶油：应符合 GB19646 的规定。
- 2.1.14 牛肉粉调味料：应符合 SB/T 10513 的规定。
- 2.1.15 排骨粉调味料：应符合 SB/T 10526 的规定。
- 2.1.15 鸡汁调味料：应符合 SB/T 10458 的规定。
- 2.1.16 鸡粉调味料：应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.17 海鲜粉调味料：应符合 SB/T 10485 的规定。
- 2.1.18 牛肉汁调味料：应符合 SB/T 10757 的规定。
- 2.1.19 花生：应符合 QB/T 1733.6 的规定。
- 2.1.20 海苔：应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.21 肉松：应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.22 虾米：应符合 SC/T 3204 的规定。
- 2.1.23 鱼干：应符合 SC/T 3203 的规定。

2.1.24 马铃薯淀粉：应符合 GB/T 8884 的规定

2.1.25 巧克力：应符合 GB/T 19343 的规定

2.1.26 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定

2.1.27 马铃薯全粉：应符合 SB/T 10752 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
性 状	较均匀的短条状、或短片状、或三角状、或方块状、 或圆块状	取 30-50g 样品置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用温开水漱口，品尝其滋味，应符合表 1 要求。
色 泽	呈淡黄色、或淡绿色或淡棕色等产品应有色泽	
气 味、滋 味	有面香、无油哈味、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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, g/100g	≤ 8.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤ 1.8	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
*铅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 <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 平板计数法
霉菌, (CFU/g)	≤150				GB4789. 15
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
*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 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

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留量限量应符合 GB 2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：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。

## 编制说明

即食方便食品是以即吃面（短条型、短片型、三角形、圆块型、方块型），搭配辅料、或调味料组合而成。

短条型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中的一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切丝、油炸（棕榈油）、辅以奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干、复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

短片型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切片、油炸（棕榈油）、辅以奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干、复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

三角型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切三角形、油炸（棕榈油）、辅以奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干、复合调味料（牛肉粉调味料、牛肉汁调味料、海鲜粉调味料、鸡粉调味料、鸡汁调味料、排骨粉调味料）的一种或几种，经混合、烘烤、冷却、包装而制成。

圆块型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切丝、油炸（棕榈油）、再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干中的一种或几种），经混合、成圆型、烘烤、冷却、包装而制成。

方块型：以小麦粉、马铃薯全粉、玉米粉、生活饮用水中一种或几种为主要原料，添加马铃薯淀粉、食用盐、白砂糖、酵母、碳酸氢钠、柠檬酸、三聚磷酸钠中的一种或几种为辅料、经和面、醒发或不醒发、压片、静置、蒸煮或不蒸煮、切丝、油炸（棕榈油）、再添加复配乳化剂（食用玉米淀粉、蒸馏单硬脂酸甘油酯、瓜尔胶、黄原胶、聚丙烯酸钠、D-异抗坏血酸钠）和辅料（奶油、巧克力、白砂糖、椰蓉、黑芝麻、海苔、肉松、花生、虾米、鱼干中的一种或几种），经混合、成方块型、烘烤、冷却、包装而制成。

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，参照相关国

标要求，制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了即食方便食品的分类、要求、试验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输贮存等内容。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南九易食品有限公司

H N

Q B