



412215S-2018



安阳市晶鑫实业有限公司企业标准

Q/AJS 0001S-2018

方便食品

2018-07-23 发布

2018-07-23 实施

安阳市晶鑫实业有限公司 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。

附录A为本标准规范性文件。

本标准由安阳市晶鑫实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛俊英。

H N

Q B

方便食品

1 范围

本标准规定了方便食品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以粉丝、米线、面饼和调料包（粉包、酱包、菜包、酸菜包、醋包）经过组合包装而成的方便食品（方便粉丝、方便米线、方便面）。

粉丝是以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的多种为主要原料，添加生活饮用水，经和浆、挤压（熟化）、成型、冷却、干燥而成。

米线是以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的多种，添加生活饮用水，经和浆、挤压（熟化）、成型、冷却、干燥而成。

面饼是以小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉）为原料，添加生活饮用水，经和浆、挤压（熟化）、成型、冷却、干燥而成。

粉包是以食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、姜黄、蒜粉、香菇粉、番茄粉、芝麻油、水解植物（大豆）蛋白粉、酱油粉（酱油、谷氨酸钠）、柠檬酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、食用葡萄糖、麦芽糊精、芝麻、红曲红、瓜尔胶、食用香精（辣椒味香精、花椒味香精、蒜味香精、海鲜味香精、排骨味香精、牛肉味香精、咸味香精、番茄味香精、香菇味香精、鸡肉味香精）、酵母抽提物、牛肉抽提物中的多种为原料，经粉碎、混合、干燥、包装加工而成。

酱包是以精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼鸡油、（牛肉、鸡肉，经煮制）、食用盐、谷氨酸钠、（葱、姜、大蒜，经清洗、粉碎）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、牛骨汤膏、辣椒红、维生素E、山梨酸钾、酱油、老抽、咸味香精、牛肉味香精、香菇味香精、鸡肉味香精、花椒味香精、辣椒味香精、蒜味香精、葱味香精、海鲜味香精、酱油、黄酒、芝麻、乳酸中的多种为原料，经炒制、调配、熬制、冷却、包装加工而成。

菜包是以脱水蔬菜（脱水高丽菜、脱水万年青、脱水青菜、脱水胡萝卜粒、脱水香葱、脱水香菜、脱水辣椒、脱水裙带菜）、大豆组织蛋白粒、炒黄豆、炒芝麻中的多种为原料，经混合、包装加工而成。

酸菜包是以购入的酸菜（品种为卷心菜）的大包装产品为原料，经分装、包装而成。

醋包是以酿造食醋为原料，经包装而成。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.2 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 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 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定
- 2.1.7 大米粉应符合 GB/T 1354 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 粉包、酱包应符合 DBS41/ 001 的规定。
- 2.1.9 菜包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.10 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.11 酸菜应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.12 生活饮用水应符合 GB 5749 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
	粉丝、米线	面饼	调料包	
性 状	条状或丝状	波纹条状	具有各调料包应有的性状	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；取一袋(碗)样品，放入带盖容器内，加入 500mL 沸水，浸泡 4min-6min 后，嗅其气味，品尝滋味。
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
		粉丝	米线	面饼	调料包					
					粉包	酱包	菜包	酸菜包	醋包	
水分, %	≤	14.0	14.0	14.0	12.0	40	12.0	—	—	GB 5009.3
淀粉, %	≥	70.0	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.9
灰分, %	≤	2.0	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.4
食用盐, %	≤	—	—	—	55.0	—	—	—	—	GB 5009.44
复水率, %	≥	250	200	—	—	—	—	—	—	附录 A
总酸 (以乙酸计), g/100mL	≥	—	—	—	—	—	—	—	3.5	GB/T 5009.41
酸度, °T	≤	—	1.5	—	—	—	—	—	—	GB 5009.239
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	—	—	—	—	5.0 ^a	—	—	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	—	—	—	0.25	—	—	—	GB 5009.227
3-氯-1,2-丙二醇, mg/kg	≤	—	—	—	1.0 ^b	—	—	—	—	GB 5009.191
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	5.0	5.0	5.0	5.0	—	—	—	GB 5009.22

山梨酸钾（以山梨酸计），g/kg	≤	—	—	—	—	1.0	—	—	—	GB 5009.28
亚硝酸盐（以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	—	—	—	—	—	—	20	—	GB 5009.33
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4							GB 5009.12	
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5							GB 5009.11	
注：a 不适用于含发酵型配料（酱腌菜、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱）和酸性配料（乳酸）的酱包。 b 仅适用于添加水解植物（大豆）蛋白粉的产品。 *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 总砷和铅指标适用于粉丝/米线/面饼和调料包混合后的检验。										

2.4 微生物指标

将粉丝、米线或面饼和调料包混合后，其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 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 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； 注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					

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 生产过程中的卫生要求

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，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官、净含量、水分、复水率（粉丝、米线）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A

复水率的检测方法

取一块粉丝饼置于带盖的保温容器中，加入约 5 倍于粉丝饼质量的沸水，立即加盖保温，6min 后，将试样和汤汁倒入标准筛上滤干 2min，称量。粉丝饼的复水率按下式进行计算：

$$F=(m_2-m_1) \times 100/m_1$$

式中：F——复水率，%

m_1 ——粉丝饼复水前的质量，单位为克（g）；

m_2 ——粉丝饼复水后的质量，单位为克（g）。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以粉丝、米线、面饼和调料包（粉包、酱包、菜包、酸菜包、醋包）经过组合包装而成的方便食品（方便粉丝、方便米线、方便面）。

粉丝是以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的多种为主要原料，添加生活饮用水，经和浆、挤压（熟化）、成型、冷却、干燥而成。

米线是以大米粉为原料，辅以玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉中的多种，添加生活饮用水，经和浆、挤压（熟化）、成型、冷却、干燥而成。

面饼是以小麦粉、食用淀粉（玉米淀粉、红薯淀粉）为原料，添加生活饮用水，经和浆、挤压（熟化）、成型、冷却、干燥而成。

粉包是以食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、食用玉米淀粉、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、姜黄、蒜粉、香菇粉、番茄粉、芝麻油、水解植物（大豆）蛋白粉、酱油粉（酱油、谷氨酸钠）、柠檬酸、琥珀酸二钠、二氧化硅、食用葡萄糖、麦芽糊精、芝麻、红曲红、瓜尔胶、食用香精（辣椒味香精、花椒味香精、蒜味香精、海鲜味香精、排骨味香精、牛肉味香精、咸味香精、番茄味香精、香菇味香精、鸡肉味香精）、酵母抽提物、牛肉抽提物中的多种为原料，经粉碎、混合、干燥、包装加工而成。

酱包是以精炼棕榈油、大豆油、芝麻油、精炼牛油、精炼鸡油、（牛肉、鸡肉，经煮制）、食用盐、谷氨酸钠、（葱、姜、大蒜，经清洗、粉碎）、香辛料（花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、生姜、胡椒、豆蔻、辣椒、孜然中的多种）、酱腌菜、辣椒酱、黄豆酱、甜面酱、番茄酱、豆瓣酱、牛骨汤膏、辣椒红、维生素E、山梨酸钾、酱油、老抽、咸味香精、牛肉味香精、香菇味香精、鸡肉味香精、花椒味香精、辣椒味香精、蒜味香精、葱味香精、海鲜味香精、酱油、黄酒、芝麻、乳酸中的多种为原料，经炒制、调配、熬制、冷却、包装加工而成。

菜包是以脱水蔬菜（脱水高丽菜、脱水万年青、脱水青菜、脱水胡萝卜粒、脱水香葱、脱水香菜、脱水辣椒、脱水裙带菜）、大豆组织蛋白粒、炒黄豆、炒芝麻中的多种为原料，经混合、包装加工而成。

酸菜包是以购入的酸菜（品种为卷心菜）的大包装产品为原料，经分装、包装而成。

醋包是以酿造食醋为原料，经包装而成。

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。

本标准规定了方便食品的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。