



412298S-2018



河南惠生圆食品有限公司企业标准

Q/HHS 0001S-2018

---

# 方便风味面制品

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

---

河南惠生圆食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由河南惠生圆食品有限公司提出并起草。

本标准的附录 A、附录 B、附录 C 为规范性附录。

本标准起草人：张新义、慕伟冬、张 帆。

H N

Q B

# 方便风味面制品

## 1 范围

本标准规定了方便风味面制品的分类、要求、检验方法、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、饮用水为主要原料，添加或不添加大豆油（或花生油），辅以食用盐、碳酸钠，经调制、挤压熟制、成型、干燥、冷却、与调味粉（包）、调味酱（包）、脱水蔬菜（包）一并包装而制成的方便风味面制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

2.1.4 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 调味粉（包）应符合附录 A 的规定。

2.1.8 调味酱（包）应符合附录 B 的规定。

2.1.9 蔬菜（包）应符合附录 C 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	面条粗细均匀，外形整齐，基本无并条，无碎条，料包具有各自应有的性状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中，在自然光下观察其色泽、性状和杂质，用品尝、鼻嗅方法鉴定滋味和气味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味，无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

### 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	
	方便 面条	方便 拌面	方便 湿面	调味粉 (包)	调味酱 (包)	蔬菜 (包)		
水分, g/100g	≤	14	14	60	10.0	50.0	8.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计), %	≤	4.0	4.0	4.0	50.0	25.0	-	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤	-	20.0	-	-	15.0	-	GB 5009.6
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	-	1.8	-	-	3.0	-	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	-	0.25	-	-	0.25	-	GB 5009.227
酸度[0.1mol/L碱液)mL/10g]	≤	4.0			-	-	-	GB 5009.239
总氮(以N计)/%	≥	-			0.5	-	-	SB/T 10371
铅*(以Pb计), mg/kg	≤	-			0.4	-	-	GB 5009.12
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤	-			0.5	-	-	GB 5009.11

\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762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 <sup>b</sup>	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>	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g)	≤	150			GB 4789.15

a: 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。  
b: 仅适用于面饼与调味料的混合检验。  
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 JJF1070 的规定。

#### 2.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它卫生要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

### 3 检验

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

H N

Q B

## 附录 A

## (规范性附录)

## 调味粉(包)的质量要求

A1 调味粉(包)是以香辛料(辣椒、花椒、八角、孜然、桂皮、白胡椒或黑胡椒、小茴香、草果、干姜、大蒜、丁香、砂仁)为主要原料,经过粉碎后辅以食用盐、白砂糖、谷氨酸钠,添加咸味粉状食品用香精(牛肉风味香精、鸡肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、老坛酸菜风味香精、番茄风味香精),经调配、搅拌、包装而成的方便面用调味粉(包)。

## A2 原料要求

A2.1 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。

A2.2 花椒应符合 GB/T 30391 的规定。

A2.3 八角应符合 GB/T 7652 的规定。

A2.4 孜然应符合 GB/T 22267 的规定。

A2.5 桂皮应符合 GB/T 30381 的规定。

A2.6 白胡椒应符合 GB/T 7900 的规定。

A2.7 黑胡椒应符合 GB/T 7901 的规定。

A2.8 小茴香、草果、丁香、砂仁应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

A2.9 干姜应符合 GB/T 30383 的规定。

A2.10 大蒜应符合 GB 8861 的规定。

A2.11 咸味粉状食品用香精(牛肉风味香精、鸡肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、老坛酸菜风味香精、番茄风味香精)应符合 GB 30616 的规定。

## A3 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	粉末状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察其色泽、性状和杂质,用品尝、鼻嗅方法鉴定滋味和气味。
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## A4 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

水分, g/100g	≤	10.0	GB 5009.3
食用盐(以 NaCl 计) /%	≤	50.0	GB 5009.44
总氮(以 N 计) /%	≥	0.5	SB/T 10371
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11

A5 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/(MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
沙门氏菌/(/25g)	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10 第二法
霉菌/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/(CFU/g)	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

a: 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T789.21 执行。  
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限量值。

## A6 包装要求

A6.1 包装严密、封口牢固。

A6.2 直接接触食品的复合包装袋、塑料袋应分别符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 等相关标准的要求。

## 附录 B

## (规范性附录)

## 调味酱(包)的质量要求

**B1 调味酱(包)**是以生活饮用水、食用盐、酱油、甜面酱、大豆油或花生油、牛肉、鸡肉、大豆为主要原料,添加咸味酱状食品用香精(牛肉风味香精、鸡肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、老坛酸菜风味香精、番茄风味香精),经调配、蒸煮、搅拌、包装而成的方便面用呈酱状或固液混合态的调味酱(包)。

**B2 原料要求**

**B2.1** 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

**B2.2** 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

**B2.3** 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。

**B2.4** 大豆油应符合 GB 2716 和 GB/T 1535 的规定。

**B2.5** 花生油应符合 GB 2716 和 GB/T 1534 的规定。

**B2.6** 牛肉应符合 GB/T 17238 和 GB 2707 的规定。

**B2.7** 鸡肉应符合 GB 2707 的规定。

**B2.8** 大豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。

**B2.9** 咸味酱状食品用香精(牛肉风味香精、鸡肉风味香精、香辣风味香精、麻辣风味香精、川辣风味香精、老坛酸菜风味香精、番茄风味香精)应符合 GB 30616 的规定

**B2.10** 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

**B3 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	酱状	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察其色泽、性状和杂质,用品尝、鼻嗅方法鉴定滋味和气味
色泽	具有产品应有的色泽	
滋味、气味	具有产品应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

**B4 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
水分, g/100g	≤ 50.0	GB 5009.3

食用盐（以 NaCl 计）， %	≤	25.0	GB 5009.44
脂肪， g/100g	≤	15.0	GB 5009.6
酸价（以脂肪计）（KOH） /（mg/g）	≤	3.0	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计） /（g/100g）	≤	0.25	GB 5009.227
铅（以Pb计）， mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
总砷（以 As 计） /（mg/kg）	≤	0.5	GB 5009.11

B5 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>	GB4789.2
大肠菌群/（MPN/g）	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3
沙门氏菌/（/25g）	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>4</sup>	GB 4789.10（第二法）
霉菌/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15
酵母/（CFU/g）	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.15

a: 样品的采样及处理按 GB4789.1 和 GB/T789.21 执行。  
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限量值。

## B6 包装要求

B6.1 包装严密、封口牢固。

B6.2 直接接触食品的复合包装袋、塑料袋应分别符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 等相关标准的要求。

## 附录 C

## (规范性附录)

## 蔬菜(包)的质量要求

C1 蔬菜(包)是以蔬菜制品(脱水芥菜、脱水香菜、脱水胡萝卜、脱水大葱)为主要原料,经调配、包装而成的方便面用呈固态的蔬菜(包)。

## C2 原料要求

C2.1 脱水芥菜应符合 NY/T 959 和 NY/T 1045 的规定。

C2.2 脱水香菜应符合 NY/T 960 和 NY/T 1045 的规定。

C2.3 脱水胡萝卜应符合 NY/T 959 和 NY/T 1045 的规定。

C2.4 脱水大葱应符合 NY/T 959 和 NY/T 1045 的规定。

## C3 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	具有各种原料应有的形态	取适量试样置于洁净的白瓷盘中,在自然光下观察其色泽、性状和杂质,用品尝、鼻嗅方法鉴定滋味和气味
色泽	具有各种原料应有的色泽	
滋味、气味	具有各种原料应有的滋味和气味,无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## C4 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
水分, g/100g	≤ 8	GB 5009.3
铅(以Pb计), mg/kg	≤ 1.0	GB 5009.12

## C5 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>	GB4789.2
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB4789.3(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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10(第二法)

a: 样品的采样及处理按 GB4789.1 执行。

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限量值。

## C6 包装要求

C6.1 包装严密、封口牢固。

C6.2 直接接触食品的复合包装袋、塑料袋应分别符合 GB 4806.7、GB 9683、GB/T 10004 等相关标准的要求。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、饮用水为主要原料，添加或不添加大豆油（或花生油），辅以食用盐、碳酸钠，经调制、挤压熟制、成型、干燥、冷却、与调味粉（包）、调味酱（包）、脱水蔬菜（包）一并包装而制成的方便风味面制品。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，参照 LS/T 3211《方便面》、GB 17400《食品安全国家标准 方便面》和 DB41/T515《调味面制食品》制订本标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了方便风味面制品的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》。

河南惠生圆食品有限公司