



410108S-2019



河南悦之丰食品有限公司企业标准

Q/HYZF 0003S-2019

# 预包装面条

2019-01-10 发布

2019-01-10 实施

河南悦之丰食品有限公司 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》的规则编写。

本标准由河南悦之丰食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南悦之丰食品有限公司。

本标准主要起草人：刘瑞峰、王海岗。

H N

Q B

# 预包装面条

## 1 范围

本标准规定了预包装面条的要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、木薯淀粉、碳酸钠、栀子黄中的几种为原料，添加生活饮用水、食用盐，经和面、压面、成型、煮制、冷却（在2小时内须使中心温度降至10℃以下），并配以菜品[猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸡蛋、豆腐、腐竹、豆芽、鲜（冻）蔬菜（辣椒、莲菜、土豆、茄子、皱叶甘蓝、上海青、青豆、洋葱、白菜、豆角、芹菜、红萝卜、玉米粒、西红柿）、香菇、杏鲍菇、木耳、蒜薹、葱、蒜、姜、大豆油、菜籽油、芝麻油、酿造酱油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、油辣椒、酿造食醋、白砂糖、调味料酒、鸡精调味料、蚝油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、花椒油、食用马铃薯淀粉、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、胡椒、砂仁、孜然）中的多种，经预处理、蒸制（或炒制）、冷却（在2小时内须使中心温度降至10℃以下），包装加工而成，食用前须加热至中心温度不低于70℃的非即食预包装面条。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 豆芽应符合 GB 22556 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 豆腐、腐竹应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.12 辣椒、莲菜、土豆、茄子、皱叶甘蓝、上海青、青豆、洋葱、白菜、豆角、芹菜、红萝卜、玉米粒、蒜薹、西红柿应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.13 香菇、杏鲍菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 木耳应符合 GB/T 6192 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 葱、蒜应符合 NY/T 744 的规定。
- 2.1.16 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.17 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.18 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.19 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.20 油辣椒应符合 GB/T 20293 的规定。
- 2.1.21 调味料酒应符合 SB/T 10416 的规定。
- 2.1.22 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

- 2.1.23 蚝油应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.24 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.25 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.26 谷氨酸钠(味精)应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.27 花椒油应符合 NY/T 2111 的规定。
- 2.1.28 香辛料(姜、花椒、丁香、桂皮、八角、草果、肉豆蔻、小茴香、高良姜、山奈、胡椒、砂仁、孜然)应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.30 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.31 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.32 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 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	具有本品应有的性状	取出样品 100g 至白色瓷盘中, 自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质, 嗅其气味, 然后以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味, 无异味、无馊味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
*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	≤ 5.0	GB 5009.22

注: 1、\*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  
2、产品检验应为面条和菜品混合后检验。

## 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采集方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	1	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10 平板计数法
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4
大肠埃希氏菌 0157:H7 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.36
单核细胞增生李斯特氏菌 <sup>c</sup> , /25g	5	0	0	-	GB 4789.30

1、a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行;  
2、产品检验应为面条和菜品混合后检验。

- |                                   |
|-----------------------------------|
| b 仅适用于添加牛肉的产品；<br>c 仅适用于添加肉制品的产品。 |
|-----------------------------------|

### 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 GB14881 的规定。

### 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB2760 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

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

预包装面条是以小麦粉、木薯淀粉、碳酸钠、栀子黄中的几种为原料，添加生活饮用水、食用盐，经和面、压面、成型、煮制、冷却（在 2 小时内须使中心温度降至 10℃ 以下），并配以菜品[猪肉、羊肉、牛肉、鸡肉、鸡蛋、豆腐、腐竹、豆芽、鲜（冻）蔬菜（辣椒、莲菜、土豆、茄子、皱叶甘蓝、上海青、青豆、洋葱、白菜、豆角、芹菜、红萝卜、玉米粒、西红柿）、香菇、杏鲍菇、木耳、蒜薹、葱、蒜、姜、大豆油、菜籽油、芝麻油、酿造酱油、豆瓣酱、甜面酱、黄豆酱、油辣椒、酿造食醋、白砂糖、调味料酒、鸡精调味料、蚝油、食用盐、谷氨酸钠(味精)、花椒油、食用马铃薯淀粉、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、胡椒、砂仁、孜然）中的多种，经预处理、蒸制（或炒制）、冷却（在 2 小时内须使中心温度降至 10℃ 以下）]，包装加工而成，食用前须加热至中心温度不低于 70℃ 的非即食预包装面条。

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 GB19295《食品安全国家标准 速冻面米制品》，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南悦之丰食品有限公司

QB