



410816S-2019



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXJT 0001S-2019

干吃方便面

2019-4-18 发布

2019-4-18 实施

白象食品股份有限公司 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》编写。

本标准的附录 A 为规范性附录。

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。适用于以下子公司：

1. 白象食品股份有限公司

地址：河南新郑市薛店镇工贸开发区

2. 山东白象食品有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园

3. 南京白象食品有限公司

地址：南京市江宁区上峰工业园

4. 白象食品股份有限公司湖南分公司

地址：岳阳经济技术开发区工业园王家畈路

5. 白象食品股份有限公司山西分公司

地址：山西省晋中市榆次工业园区

6. 白象食品股份有限公司吉林分公司

地址：四平经济开发区 2499 号

7. 高碑店白象食品有限公司

地址：高碑店市经济技术开发区

8. 四川白象食品有限公司

地址：成都市新津县五津镇鹤林路 108 号

9. 陕西白象食品有限公司

地址：陕西省咸阳市三原县清河食品工业园

10. 黑龙江白象食品有限公司

地址：黑龙江绥化市经济技术开发区中粮路 5 号

本标准起草人：卢庭明、乔超慧。

本标准自实施之日起代替 Q/BXJT0001S-2016。

干吃方便面

1 范围

本标准规定了干吃方便面的分类、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、食用玉米淀粉、糯米粉、小米（磨粉、过筛）、鸡肉粉、虾皮（磨粉、过筛）为主要原料，添加适量食用盐、白砂糖、葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、胡椒、八角、桂皮、葱、姜、蒜）、番茄酱、海苔、食品添加剂（碳酸钾、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、DL-苹果酸、柠檬酸、栀子黄、红曲红、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、磷脂、瓜尔胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚丙烯酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、维生素E）和食用香精（咸味香精、甜味香精），加适量水调制、熟化、压延、成型、撒或者不撒果仁（花生、芝麻、核桃仁、椰肉）、汽蒸、油炸（棕榈油）、着味、烘干、冷却而成面饼和调味料（辣椒粉，花椒粉，八角粉，小茴粉，胡椒粉，孜然粉，桂皮粉，丁香粉，香叶粉，姜粉，蒜粉，洋葱粉和食用香精）组合称量、包装而成的干吃方便面。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。
- 2.1.2 食用玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 棕榈油：应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 糯米粉：应符合 DBS41/ 007 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 小米：应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 食用盐：应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 白砂糖：应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）：应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 香辛料：应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.10 碳酸钾：应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.11 碳酸氢钠：应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.12 抗坏血酸钙：应符合 GB 1886.43 的规定。
- 2.1.13 D-异抗坏血酸钠：应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.14 磷脂：应符合 GB 28401 的规定。
- 2.1.15 栀子黄：应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.16 DL-苹果酸：应符合 GB 25544 的规定。
- 2.1.17 红曲红：应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18 核桃仁：应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.19 柠檬酸：应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.20 维生素E：应符合 GB 29942 的规定。
- 2.1.21 三氯蔗糖：应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.22 呈味核苷酸二钠：应符合 QB/T 2845 的规定。
- 2.1.23 特丁基对苯二酚：应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.24 二丁基羟基甲苯：应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.25 食用香精：应符合 GB 30616 的规定。

- 2.1.26 芝麻：应符合GB/T 11761和GB19300的规定。
- 2.1.27 花生：应符合GB/T 1532和GB19300的规定。
- 2.1.28 椰肉：应符合DB46/T 78的规定。
- 2.1.29 海苔：应符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.30 葡萄糖：应符合GB/T 20880和GB15203的规定。
- 2.1.31 番茄酱：应符合NY/T 956的规定。
- 2.1.32 瓜尔胶：应符合GB 28403的规定。
- 2.1.33 三聚磷酸钠：应符合GB 25566的规定。
- 2.1.34 六偏磷酸钠：应符合GB 1886.4的规定。
- 2.1.35 聚丙烯酸钠：应符合GB 29948的规定。
- 2.1.36 磷酸二氢钙：应符合GB 25559的规定。
- 2.1.37 磷酸氢钙：应符合GB 1886.3的规定。
- 2.1.38 虾皮：应符合SC/T3205的规定。
- 2.1.39 生产用水：应符合GB 5749 的规定
- 2.1.40 鸡肉粉：应符合Q/JNT 0005S（附录A）的规定
- 2.1.41 维生素E：应符合GB 1886.233的规定
- 2.1.42 调味料：应符合DBS 41/001和GB 31644的要求
- 2.1.43 蔗糖脂肪酸酯：应符合GB 1886.27的规定
- 2.1.44 单硬脂酸甘油脂肪酸酯：应符合GB 1886.65的规定
- 2.1.45 抗坏血酸棕榈酸酯：应符合GB 1886.230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	外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、性状、闻其气味。用温开水漱口后品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有正常面体和对应特征调味料混合香气	

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
水分, g/100g	≤ 7.0	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
栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
特丁基对苯二酚(以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32

二丁基羟基甲苯（以油脂中的含量计），g/kg	≤	0.2	GB 5009.32
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.6	GB 22255
维生素E，g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
备注 1：同一功能的食品添加剂（抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			
备注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

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	10 ²	10 ³	GB 4789.10 第二法
注：a、样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行； b、仅适用于面饼和调味料的混合检验；					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产过程卫生要求

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；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、水分、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

Q/JNT

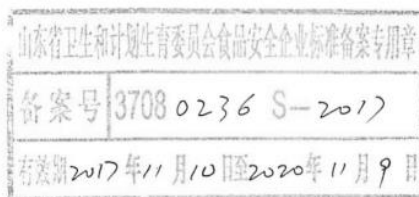
济宁耐特食品有限公司企业标准

Q/JNT. 0005S-2017

代替 Q/JNT. 0005S-2015



肉粉(膏)



2017-11-10 发布

2017-11-10 实施

济宁耐特食品有限公司 发布

Q/JNT 0005S-2017

前 言

根据《中华人民共和国食品安全法》制定本标准。

本标准严格按照 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》的要求进行编写。

本标准代替 Q/JNT 0005S-2015《肉粉（膏）》。

本标准与 Q/JNT 0005S-2015 相比，主要变化如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 修订了总砷和总汞的限量标准；
- 增加了产品召回。

本标准由济宁耐特食品有限公司提出并修订。

本标准主要起草人：李洪久、李秉业、王方方。

本标准自发布之日起有效期限 3 年，到期复审。



肉粉(膏)

1 范围

本标准规定了肉粉(膏)的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以经检验检疫合格的禽产品、畜产品和动物性水产品(包括净膛后的整禽、畜、动物性水产品及其分割部位和副产品或以上产品的提取物)为主要原料,经前处理、酶解(或不经酶解)、蒸煮、过磨、干燥(或不经干燥),添加或不添加辅料食用盐、麦芽糊精等、食品添加剂黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾或迷迭香提取物等,经混合、过筛、包装等工序加工制成的肉粉(膏)。

2 规范性引用文件

下列文件中对于本文件的引用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1886.39 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾
- GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
- GB 1886.49 食品安全国家标准 食品添加剂 D-异抗坏血酸
- GB 1886.172 食品安全国家标准 食品添加剂 迷迭香提取物
- GB 1886.232 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2733 食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB/T 4456 包装用聚乙烯吹塑薄膜
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.7 食品安全国家标准 食品微生物学检验 副溶血性弧菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157H7NM 检验
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定



Q/JNT 0005S-2017

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 9683 复合食品包装袋卫生标准

GB 14881 食品企业通用卫生规范

GB 16869 鲜、冻禽产品

GB/T 20884 麦芽糊精

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局[2005]第75号令 《定量包装商品计量监督管理办法》

国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令 《产品召回管理办法》

动物性食品中兽药最高残留限量-农业部235号公告

3 术语和定义

3.1 肉粉

以经检验检疫合格的禽产品、畜产品和动物性水产品（包括净膛后的整禽、畜、动物性水产品及其分割部位和副产品或以上产品的提取物）为主要原料，经酶解（或不经酶解）、蒸煮、过磨、干燥等工序，添加或不添加辅料食用盐、麦芽糊精等、食品添加剂 D-异抗坏血酸钠或迷迭香提取物等配制而成的肉粉。

3.2 肉膏

以经检验检疫合格的禽产品、畜产品和动物性水产品（包括净膛后的整禽、畜、动物性水产品及其分割部位和副产品或以上产品的提取物）为主要原料，经酶解（或不经酶解）、蒸煮、过磨等工序，添加或不添加辅料食用盐、食品添加剂黄原胶、羧甲基纤维素钠、D-异抗坏血酸钠、山梨酸钾、迷迭香提取物等配制而成的肉膏。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 鲜、冻禽产品

应符合 GB 16869 和农业部 235 号规定的规定。

4.1.2 鲜、冻畜产品

应符合 GB 2707 和农业部 235 号规定的规定。

4.1.3 鲜、冻动物性水产品

应符合 GB 2733 和农业部 235 号规定的规定。

4.1.4 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

4.1.5 食用盐

应符合 GB 2721 的规定。

4.1.6 麦芽糊精

应符合 GB/T 20884 的规定。

4.1.7 黄原胶

应符合 GB 1886.41 的规定。

4.1.8 羧甲基纤维素钠

应符合 GB 1886.232 的规定。

Q/JNT 0005S-2017

4.1.9 D-异抗坏血酸钠

应符合 GB 1886.49 的规定。

4.1.10 食品添加剂 山梨酸钾

应符合 GB 1886.39 的规定。

4.1.11 迷迭香提取物

应符合 GB 1886.172 的规定。

4.2 生产工艺

原料→前处理→酶解（或不经酶解）→蒸煮→配料→过磨→均质→干燥（或不经干燥）→冷却→过筛→检验→称量→内包→外包→检验→入库

4.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表1 感官指标

项 目	指 标		检验方法
	粉状	膏状	
色泽	具有本产品应有的色泽		用无色取样瓶或烧杯取样直接观察其颜色、状态；用鼻子嗅其气味；或取样稀释成5%溶液嗅其气味，尝其滋味；将10~50g试样按状态不同均匀置于白纸、烧杯、试管内，于光线充足、无异味的环境中，辨其有无杂质。
滋、气味	具有本产品应有的滋味、气味，无异味		
组织形态	粉状	膏状	
杂质	无肉眼可见外来杂质		
备注：产品不同批次之间或同批次随时间放置有些许差别属正常现象，应不影响使用。			

4.4 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	
	粉状	膏状		
水分（干燥失重）/(g/100g)	≤	20	80	GB 5009.3
蛋白质/(g/100g)	≥	20	5	GB 5009.5
脂肪/(g/100g)	≤	55	20	GB 5009.6
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.12
总砷*(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5		GB 5009.11
镉(以 Cd 计)/(mg/kg)	≤	0.1		GB 5009.15
总汞(以 Hg 计)/(mg/kg)	≤	0.04		GB 5009.17
食品添加剂	按 GB 2760 规定执行			
注：*对含有水产动物及其制品的肉粉（膏）只测定无机砷含量，水产动物及其制品（鱼类及其制品除外）无机砷含量≤0.5mg/kg，鱼类及其制品无机砷含量≤0.1mg/kg。				

4.5 微生物指标

应符合表 3 的规定。

Q/JNT 0005S-2017

表 3 微生物指标

项 目	指 标	检验方法
菌落总数/(CFU/g) ≤	30000	GB 4789.2
大肠菌群/(MPN/g) ≤	3	GB 4789.3
致病菌(沙门氏菌、单核细胞增生李斯特氏菌、金黄色葡萄球菌、大肠埃希氏菌O157:H7 ^b 、副溶血性弧菌 ^c)	不得检出	GB 4789.4、GB 4789.30、 GB 4789.10、GB 4789.36、 GB 4789.7
注: ^b 大肠埃希氏菌O157:H7仅适用于牛肉制品。 ^c 副溶血性弧菌仅适用于水产制品。		

4.6 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令第75号《定量包装商品计量监督管理办法》规定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

5.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 及卫生部关于食品添加剂公告的规定。

6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

7 净含量检验

按JJF0170规定的方法进行。

8 检验规则

8.1 组批

以同班次同一条生产线生产的同品种(型号)、同规格的产品为一批。

8.2 抽样

批量在2件以内全抽,在3件至100件抽3件,超过100件,增加部分再多抽样3%。分装于干燥、洁净的取样瓶(袋)中。瓶上标签注明:样品品名/型号、样品编号(批号)、生产日期、样品数量/序号、留样保存期限等内容。

8.3 检验

8.3.1 出厂检验

8.3.1.1 检验项目

感官指标、水分、蛋白质、脂肪、菌落总数、大肠菌群和净含量。

8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格或委外检测合格方可出厂。

8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次,有下列情况之一时必须进行:

- 新产品投产前;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异;
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时;
- 停产半年及以上,再恢复生产时;
- 国家食品监督检测机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准规定的全部项目。

Q/JNT 0005S-2017

8.4 判定规则

- 8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。
- 8.4.2 微生物指标如有一项不符合要求，即判该批产品为不合格。其他项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

9 标志、包装、运输、贮存

9.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相应要求的规定。

9.2 包装

- 9.2.1 产品内包装采用铝箔袋或塑料袋等包装材料，应符合GB 9683、GB/T 4456的规定。
- 9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。
- 9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异味，便于装卸、仓储和运输。

9.3 运输

- 9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。
- 9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁摔、撞、挤、压。

9.4 贮存

产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。特殊产品需要冷藏。

10 产品召回

产品召回应符合国家食品药品监督管理总局[2015]第12号令《产品召回管理办法》。



编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉、糯米粉、小米（磨粉、过筛）、鸡肉粉、虾皮（磨粉、过筛）为主要原料，添加适量食用盐、白砂糖、葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、香辛料（辣椒、花椒、孜然、胡椒、八角、桂皮、葱、姜、蒜）、番茄酱、海苔、食品添加剂（碳酸钾、碳酸氢钠、单硬脂酸甘油脂肪酸酯、抗坏血酸棕榈酸酯、蔗糖脂肪酸酯、D-异抗坏血酸钠、抗坏血酸钙、DL-苹果酸、柠檬酸、栀子黄、红曲红、三氯蔗糖、5'-呈味核苷酸二钠、二丁基羟基甲苯、特丁基对苯二酚、磷脂、瓜尔胶、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、聚丙烯酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、维生素E）和食用香精（咸味香精、甜味香精），加适量水调制、熟化、压延、成型、撒或者不撒果仁（花生、芝麻、核桃仁、椰肉）、汽蒸、油炸（棕榈油）、着味、烘干、冷却而成面饼和调味料（辣椒粉，花椒粉，八角粉，小茴粉，胡椒粉，孜然粉，桂皮粉，丁香粉，香叶粉，姜粉，蒜粉，洋葱粉和食用香精）组合称量、包装而成的干吃方便面。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 GB17400《食品安全国家标准 方便面》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 的规定。

白象食品股份有限公司