



410923S-2019



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0003S-2019

---

# 方便饴饽面

2019-04-23 发布

2019-04-23 实施

---

郑县黄班长食品有限公司 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。

本标准由郑县黄班长食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：黄普坚。

H N

Q B

# 方便饴饴面

## 1 范围

本标准规定了方便饴饴面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以面条包为主要原料，搭配外购调味料包(调味粉包、辣椒酱包、骨汤包、蔬菜包)中的一种或几种组合而成的方便饴饴面。

面条包：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、黑豆粉、（炒）黄豆粉、蛋类制品（蛋液和/或蛋粉）、食品添加剂（碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉）、食用盐、食用酒精、大豆色拉油、抗性糊精中的一种或多种，经配料、加水、压延（挤压）、切条、熟制（蒸制或煮制）、杀菌、包装而成。

调味粉包：以食用盐、味精、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、肉蔻粉）为原料，经调配、包装而成。

辣椒酱包：以羊（牛）油、芝麻、香辛料（辣椒粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、肉蔻粉）、维生素E中的几种为原料，经调配、包装而成。

骨汤包：以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料（花椒、八角、桂皮、经拣选、粉碎）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐为原料，牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、浓缩，加入麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐，经包装加工而成。

蔬菜包：以脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗中的一种或多种为原料，经调配、包装而成。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.5 黑米粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.8 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 2.1.10 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.11 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.12 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 2.1.13 绿豆粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.15 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 2.1.16 调味粉包、调味酱包、骨汤包应符合GB 31644和DBS 41/001的规定。
- 2.1.17 蔬菜包应符合SB/T 11194的规定。
- 2.1.18 食用淀粉应符合GB 31637的规定。

- 2.1.19 大豆色拉油应符合GB 2716的规定。  
 2.1.20 食用酒精应符合GB 31640的规定。  
 2.1.21 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。  
 2.1.22 黑豆粉、黄豆粉应符合GB 2715的规定。  
 2.1.23 蛋类制品应符合GB 2749的规定。  
 2.1.24 抗性糊精应符合卫生部公告2012年第16号的规定。

## 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
	面条包	各调味料包	
性 状	圆条状或扁条状	具有各调味料包应有的性状	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，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，无酸败、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 的规定。

表 2 理化指标

项 目		指标					检验方法
		面条包	调味粉包	辣椒酱包	骨汤包	蔬菜包	
水分, g/100g	≤	50.0	20.0	50.0	50.0	8.0	GB 5009.3
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	—	5.0	5.0	5.0	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	—	0.25	0.25	0.25	—	GB 5009.227
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5					GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.4					GB 5009.12
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	20	50	20	15.0	—	GB 5009.44
栀子黄, g/kg	≤	1.5	—	—	—	—	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	5.0	5.0	5.0	—	GB 5009.22

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。  
 铅和总砷指标仅适用于面条包和各调味料包的混合检验。

## 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 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：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；  
 微生物限量适用于面饼和各调料包的混合检验。。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其他要求

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

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以面条包为主要原料，搭配外购调味料包(调味粉包、辣椒酱包、骨汤包、蔬菜包)中的一种或几种组合而成的方便饅饅面。

**面条包：**以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、木薯淀粉、马铃薯淀粉）、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、绿豆粉、黑豆粉、（炒）黄豆粉、蛋类制品（蛋液和/或蛋粉）、食品添加剂（碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、乳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶、醋酸酯淀粉）、食用盐、食用酒精、大豆色拉油、抗性糊精中的一种或多种，经配料、加水和面、压延（挤压）、切条、熟制（蒸制或煮制）、杀菌、包装而成。

**调味粉包：**以食用盐、味精、鸡精、5'-呈味核苷酸二钠、香辛料（八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、肉蔻粉）为原料，经调配、包装而成。

**辣椒酱包：**以羊（牛）油、芝麻、香辛料（辣椒粉、八角粉、花椒粉、胡椒粉、桂皮粉、丁香粉、小茴香粉、草果粉、肉蔻粉）、维生素E中的几种为原料，经调配、包装而成。

**骨汤包：**以牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料（花椒、八角、桂皮、经拣选、粉碎）、麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐为原料，牛肉、牛骨、羊肉、羊骨、鸡肉、鸡骨、香辛料，经清洗、破碎、蒸煮、过滤、浓缩，加入麦芽糊精、食用玉米淀粉、食用盐，经包装加工而成。

**蔬菜包：**以脱水香菜、脱水香葱（葱）、脱水蒜苗中的一种或多种为原料，经调配、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，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郟县黄班长食品有限公司

QB