



410924S-2019



郑县黄班长食品有限公司企业标准

Q/JHS 0002S-2019

饅饅面

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

饴饴面

1 范围

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

本产品是由面条包、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成的饴饴面。

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（鸡蛋液和/或鸡蛋粉）、食品添加剂（山梨糖醇液、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、丙酸钠、乳酸钠、单辛酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、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、烘干或不烘干、杀菌、包装而成非即食产品。

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 分类

2.1 生干饴饴面

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、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸钠、黄原胶）、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、烘干、杀菌、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成的。

2.2 生湿饴饴面

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（山梨糖醇液、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、丙酸钠、乳酸钠、单辛酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、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、杀菌、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成的。

3 要求

3.1 原料要求

3.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。

3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。

- 3.1.3 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 3.1.4 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.5 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.6 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 3.1.7 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。
- 3.1.8 醋酸酯淀粉应符合GB 29925的规定。
- 3.1.9 单, 双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定
- 3.1.10 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 3.1.11 乳酸钠应符合GB 25537的规定。
- 3.1.12 绿豆粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.13 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 3.1.14 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 3.1.15 调味粉包、调味酱包、骨汤包应符合GB 31644和DBS41/001的规定。
- 3.1.16 蔬菜包应符合SB/T 11194的规定。
- 3.1.17 食用淀粉应符合GB 31637的规定。
- 3.1.18 大豆色拉油应符合GB 2716的规定。
- 3.1.19 丙酸钠应符合GB 25549的规定。
- 3.1.20 山梨糖醇液应符合GB 1886.187的规定。
- 3.1.21 丙二醇应符合GB 29216的规定。
- 3.1.22 单辛酸甘油酯应符合GB 1886.57的规定。
- 3.1.23 硬脂酰乳酸钠应符合GB 1886.92的规定。
- 3.1.24 食用酒精应符合GB 31640的规定。
- 3.1.25 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 3.1.26 黑豆粉、黄豆粉应符合GB 2715的规定。
- 3.1.27 蛋类制品应符合GB 2749的规定。
- 3.1.28 抗性糊精应符合卫生部公告2012年第16号。

3.2 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	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		

3.3 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		
	生干	生湿						
水分, g/100g	≤	14.0	50.0	20.0	50.0	50.0	8.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0	4.0	—	—	—	—	GB 5009.239
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	≤	0.3	1.0	—	—	—	—	GB 5009.149
丙酸钙 (以丙酸计)°, g/kg	≤	—	0.25	—	—	—	—	GB 5009.120
单辛酸甘油酯, g/kg	≤	—	1.0	—	—	—	—	SN/T 3930
黄曲霉毒素 B ₁ , 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。								

3.5 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。

3.6 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

3.7 其他要求

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

4 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。

编制说明

本产品是由面条包、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成的饅饅面。

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（鸡蛋液和/或鸡蛋粉）、食品添加剂（山梨糖醇液、丙二醇、碳酸钾、碳酸钠、栀子黄、丙酸钠、乳酸钠、单辛酸甘油酯、单，双甘油脂肪酸酯、硬脂酰乳酸钠、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、烘干或不烘干、杀菌、包装而成非即食产品。

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，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