



411072S-2019



河南上口娃食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2019

---

# 方便面皮、丝

2019-05-10 发布

2019-05-10 实施

---

河南上口娃食品有限公司 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。

本标准由河南上口娃食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：张晓东。

H N

Q B

# 方便面皮、丝

## 1 范围

本标准规定了方便面皮、丝的要求、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、食用玉米淀粉为主要原料，适量添加或不添加食用盐、生活饮用水、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、芹菜、甜椒）、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮），经配料、挤压熟制、调料、成型、干燥、包装等生产工艺制成的面皮、丝。

配料包中各种调味料包均为外购产品，由粉包（食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠）；油包（玉米胚芽油、辣椒、花椒粉、食用盐、八角粉）；酱包（玉米胚芽油、芝麻酱、辣椒、花椒粉、八角粉、食用盐、麻酱味香精）、汤包（玉米胚芽油、生活饮用水、鸡肉提取物、小米椒、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒、葱、姜、花椒粉、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、酸菜鱼味香精）；风味鱼制品包（鱼仔、辣椒粉、酸菜、玉米胚芽油、食用盐、白醋、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酸菜鱼味香精）；毛肚包（牛肚、辣椒、生活饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉）；蔬菜包（脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱）；豌豆包（炒制豌豆）；豆制品包（豆油皮切段）；醋包（食用醋），经与其中几种调味料包组合包装加工而制成的方便面皮、丝。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 谷氨酸钠(味精)应符合 GB 2720 和 GB/T 8967 的规定。

2.1.5 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。

2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 香辛料应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.8 调味料包（粉包、油包、酱包、汤包、豆制品包、豌豆包、风味鱼制品包、毛肚包）应符合 SB/T 11194 和 GB 31644 的规定。

2.1.9 蔬菜包应符合 NY/T 1045 的规定。

2.1.10 醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	指 标		检验方法
	面皮、丝	调味料包	
性 状	外形整齐、薄厚均匀、粗细均匀	具有本品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透

色 泽	具有本品应有的色泽	明 烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口后品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 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
	面皮、 丝	酱包	粉包	油包	蔬菜包	醋包	豆制品包	汤包	风味鱼制品包	毛肚包	豌豆包	
水分, g/100g ≤	14	—	15	—	15	—	15	—	—	—	15	GB 5009.3
总酸 (以乙酸计), g/100mL ≥	—	—	—	—	—	3.5	—	—	—	—	—	GB/T 12456
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	5	—	70	—	—	—	—	—	—	—	—	GB 5009.44
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g ≤	—	3.0	—	3.0	—	—	—	3.0	3.0	—	—	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g ≤	—	0.25	—	0.25	—	—	—	0.25	0.25	—	—	GB 5009.227
*铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg ≤	0.4											GB 5009.12
总砷 <sup>a</sup> (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: \*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定; a 适用于面皮、丝和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 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群 <sup>b</sup> , CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌 <sup>b</sup> , /25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 <sup>b</sup> , 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; b 仅适用于面皮、丝和调味料包的混合检验。

### 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 生产加工过程的卫生要求

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、大肠菌群的检验。型式检验按国家有关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、食用玉米淀粉为主要原料，适量添加或不添加食用盐、生活饮用水、谷氨酸钠(味精)、白砂糖、果蔬粉（菠菜、胡萝卜、芹菜、甜椒）、香辛料（高良姜、肉豆蔻、草果、砂仁、茛苳、八角、小茴香、圆叶当归、辣根、桂皮），经配料、挤压熟制、调料、成型、干燥、包装等生产工艺制成的面皮、丝。

配料包中各种调味料包均为外购产品，由粉包（食用盐、谷氨酸钠、鸡肉提取物、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠）；油包（玉米胚芽油、辣椒、花椒粉、食用盐、八角粉）；酱包（玉米胚芽油、芝麻酱、辣椒、花椒粉、八角粉、食用盐、麻酱味香精）、汤包（玉米胚芽油、生活饮用水、鸡肉提取物、小米椒、食用盐、谷氨酸钠、白砂糖、辣椒、葱、姜、花椒粉、八角粉、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、酸菜鱼味香精）；风味鱼制品包（鱼仔、辣椒粉、酸菜、玉米胚芽油、食用盐、白醋、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉、酵母抽提物、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、乙基麦芽酚、酸菜鱼味香精）；毛肚包（牛肚、辣椒、生活饮用水、食用盐、白砂糖、辣椒、花椒粉、八角粉）；蔬菜包（脱水青菜、脱水高丽菜、脱水胡萝卜、脱水泡菜、脱水香葱）；豌豆包（炒制豌豆）；豆制品包（豆油皮切段）；醋包（食用醋），经与其中几种调味料包组合包装加工而制成的方便面皮、丝。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》要求，制订了本企业标准，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。

河南上口娃食品有限公司

QB