



411120S-2019



新乡市亚特兰食品有限责任公司企业标准

Q/XYS 0008S-2019

方便面皮

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

新乡市亚特兰食品有限责任公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准的附录 A、B、C 为规范性附录。

本标准由新乡市亚特兰食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：新乡市亚特兰食品有限责任公司。

本标准主要起草人：王新丽、刘佩。

H N

Q B

方便面皮

1 范围

本标准规定了方便面皮的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以食用盐、红薯淀粉、荞麦粉、绿豆（经清洗、磨浆）、木薯淀粉、蔬菜（芹菜、胡萝卜、菠菜经清洗、打浆）为原料，加入生活饮用水和面、挤压熟化、切丝切断、烘干和包装经机制加工而成的方便面皮；并搭配调味粉包【以食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、鸡肉粉末香精、姜黄、牛肉粉末香精、焦糖色、猪骨粉末香精、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料（含胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、大蒜粉、姜黄、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉）为原料，经复配、包装、杀菌处理过程而制成的复合调味包】；调味酱包【以成品棕榈油、食用猪油、牛油、芝麻油、味精、食用盐、洋葱、大葱、生姜、大蒜、榨菜、泡辣椒、泡生姜、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、酱油、牛肉膏（食用盐、牛骨、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、麦芽糊精）、鸡肉膏（食用盐、鸡肉、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、麦芽糊精）、猪肉膏（食用盐、猪骨、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、麦芽糊精）、酵母抽提物、姜黄、辣椒红、香辛料〈含胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、姜黄、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉〉为原料，经加热、油炸、脱水杀菌、等处理过程，调制而成的具有特殊风味的非发酵型调味酱包】；脱水蔬菜包（以脱水胡萝卜粒、脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水青大葱、脱水香菜、辣椒为原料，经混合、包装、杀菌等处理过程而制成脱水蔬菜包）；调味包（以山酿造食醋经包装制成调味包），食用时直接用沸水冲泡即可食用的方便食品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB13104 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.3 洋葱应符合 NY/T 1071 的规定。
- 2.1.4 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.5 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.6 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.7 大蒜应符合 NY/T 1791 的规定。
- 2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.9 酱腌菜应符合 GB2714 的规定。
- 2.1.10 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.12 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.14 酿造食醋应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.15 菠菜应符合 NY/T 964 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.16 胡萝卜应符合 NY/T 493 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17 芹菜应符合 NY/T 580 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.18 脱水胡萝卜粒应符合 NY/T959 和 GB2762、GB2763 的规定。

- 2.1.19 脱水青梗菜应符合 NY/T960 和 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.20 脱水青大葱应符合 NY/T960 和 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.21 脱水香菜应符合 NY/T960 和 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.22 脱水高丽菜应符合 NY/T960 和 GB2762、GB2763 的规定。
- 2.1.23 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.24 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.25 香辛料（含胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、大蒜粉、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T23530 的规定。
- 2.1.27 麦芽糊精应符合 GB/T20884 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.28 大葱应符合 NY/T 1835 的规定。
- 2.1.29 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.30 辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.31 成品棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.32 呈味核苷酸二钠应符合 GB1886.171 的规定。
- 2.1.33 芝麻油应符合 GB/T8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.34 食用猪油应符合 GB/T 8937 和 GB 10146 的规定。
- 2.1.35 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.36 生姜应符合 GB/T30383 的规定。
- 2.1.37 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.38 鸡肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.39 牛肉粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.40 猪骨粉末香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.41 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.42 甜面酱应符合 SB/T 10296 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.43 牛肉膏应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.44 鸡肉膏应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.45 猪肉膏应符合 DBS 41/001 的规定。
- 2.1.46 辣椒应符合 GB/T 30382 的规定。
- 2.1.47 泡辣椒应符合 SB/T 10439 的规定。
- 2.1.48 泡生姜应符合 SB/T 10439 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	片状，外形整齐，厚度、宽度基本均匀	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品复水后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	均匀的乳白色或淡黄色	
气味	正常气味，无异味	
滋味	复水后口感滑爽、柔韧、有弹性、不夹生、不粘牙、无硬芯	
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	
	面块	调味粉包	调味酱包	脱水蔬菜包		
水分/(g/100g)	≤	13.0	5.0	10.0	10.0	GB 5009.3
复水率/(g/100g)	≥	140	—	—	—	见附录A
短条率/(g/100g)	≤	16.0	—	—	—	见附录B
粘条率/(g/100g)	≤	3.0	—	—	—	见附录C
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)	≤	—	—	5.0	—	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计)/(g/100g)	≤	—	—	0.25	—	GB 5009.227
总砷 ^a (以As计)/(mg/kg)	≤	0.2				GB 5009.11
铅 ^a (以Pb计)/(mg/kg)	≤	0.4				GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ^a (μg/kg)	≤	5.0				GB 5009.22
注：a 仅适用于面块、调味粉包、调味酱包和脱水蔬菜包的混合检验。						
*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。						

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	100	1000	GB 4789.10 第二法
注 1： a 样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行；					
注 2： n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为致微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。					
注 3： 微生物指标适用于面块、调味粉包、调味酱包和脱水蔬菜包的混合检验。					

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 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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、水分、复水率、短条率、粘条率、菌落总数、大肠菌群计数检验。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

附录A

复水率检测方法

1 器具

1.1 容量 1000ml 带盖保温容器；

1.2 规格在 $\phi 200 \times 50/1.7$ (GB/T6003.1-1997) 与 $\phi 200 \times 50/0.85$ 之间的标准试验筛；

1.3 感量 1g、最大称量 1000g 的天平（或相应感量的计量器具）。

2 分析步骤

取面皮块样品一块，用天平称其质量（ m_1 ），置于 1000ml 带盖保温容器中，加入面皮块质量 7.5 倍的水（85℃以上），加盖浸泡 8 分钟后倒入水平放置的标准试验筛中，静置 2 分钟，然后称量面皮条的质量（ m_2 ）。

3 分析结果的表述

按公式（1）计算复水率。

$$F = \frac{m_2 - m_1}{m_1} \cdot 100 \dots \dots \dots (1)$$

式中：F—复水率，%；

m_2 —面皮块复水后的质量，g；

m_1 —面皮块复水前的质量，g。

附录 B

短条率检测方法

1 器具

1.1 容量 1000ml 带盖保温容器；

1.2 直径 30cm 的白色搪瓷盘；

1.3 圆头竹筷子；

1.4 规格在 $\phi 200 \times 50/1.7$ (GB/T6003.1-1997) 与 $\phi 200 \times 50/0.85$ 之间的标准试验筛；

1.5 感量 1g 的天平 (或相应感量的计量器具)。

2 分析步骤

取面皮块样品一块，放入 1000ml 带盖保温容器中，加入面皮块质量 7.5 倍的水 (85℃ 以上)，加盖浸泡 10 分钟后，将面皮倒入盘内，加入面皮块质量 25 倍的常温水，让面皮全部浸泡在水中，使面皮温度降至常温，然后用筷子从中挑出所有的短条，过筛后称其质量 (m_3)，再称量过筛后的全部面皮的质量 (m_4)，记录称量结果。

3 分析结果的表述

按公式 (2) 计算短条率

$$D = \frac{m_3}{m_4} \times 100 \dots\dots\dots (2)$$

式中：D—短条率，%；

m_3 —短条总质量，g；

m_4 —全部面皮质量，g。

附录 C

粘条率检测方法

1 器具

- 1.1 容量 1000ml 带盖保温容器；
- 1.2 直径 30cm 的白色搪瓷盘；
- 1.3 圆头竹筷子；
- 1.4 规格在 $\varnothing 200 \times 50/1.7$ (GB/T6003.1-1997) 与 $\varnothing 200 \times 50/0.85$ 之间的标准试验筛；
- 1.5 感量 1g 的天平（或相应感量的计量器具）。

2 分析步骤

取面皮块样品一块，处理方法同短条率，用筷子从中挑出所有粘合在一起的面皮，并在离粘合部分两端 0.5cm 处剪断，过筛后称量所有粘条的质量（ m_5 ），然后称量经过筛的全部面皮的质量（ m_6 ），记录称量结果。

3 分析结果的表述

按公式（3）计算粘条率。

$$N = \frac{m_5}{m_6} \times 100 \quad \dots\dots\dots (3)$$

式中：N—粘条率，%；

m_5 —粘条总质量，g；

m_6 —全部面皮质量，g。

编制说明

方便面皮是以小麦粉为主要原料，辅以食用盐、红薯淀粉、荞麦粉、绿豆（经清洗、磨浆）、木薯淀粉、蔬菜（芹菜、胡萝卜、菠菜经清洗、打浆）为原料，加入生活饮用水和面、挤压熟化、切丝切断、烘干和包装经机制加工而成的方便面皮；并搭配调味粉包【以食用盐、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、鸡肉粉末香精、姜黄、牛肉粉末香精、焦糖色、猪骨粉末香精、辣椒粉、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料（含胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、大蒜粉、姜黄、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉）为原料，经复配、包装、杀菌处理过程而制成的复合调味包】；调味酱包【以成品棕榈油、食用猪油、牛油、芝麻油、味精、食用盐、洋葱、大葱、生姜、大蒜、榨菜、泡辣椒、泡生姜、黄豆酱、辣椒酱、甜面酱、酱油、牛肉膏（食用盐、牛骨、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、麦芽糊精）、鸡肉膏（食用盐、鸡肉、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、麦芽糊精）、猪肉膏（食用盐、猪骨、味精、白砂糖、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、麦芽糊精）、酵母抽提物、姜黄、辣椒红、香辛料（含胡椒粉、花椒粉、桂皮粉、姜粉、蒜粉、姜黄、八角粉、小茴香粉、肉桂粉、孜然粉、洋葱粉）为原料，经加热、油炸、脱水杀菌、等处理过程，调制而成的具有特殊风味的非发酵型调味酱包】；脱水蔬菜包（以脱水胡萝卜粒、脱水高丽菜、脱水青梗菜、脱水青大葱、脱水香菜、辣椒为原料，经混合、包装、杀菌等处理过程而制成脱水蔬菜包）；调味包（以山酿造食醋经包装制成调味包），食用时直接用沸水冲泡即可食用的方便食品。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 LS/T 3211《方便面》制订本企业标准。作为组织生产，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。

新乡市亚特兰食品有限责任公司

Q B