



410716S-2026



焦作铭阳食品科技有限公司企业标准

Q/JMS 0001S-2026

# 方便面制品/米粉（皮）

2026-03-30 发布

2026-03-30 实施

焦作铭阳食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由焦作铭阳食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王飞飞、刘冠廷。

H N

Q B

# 方便面制品/米粉（皮）

## 1 范围

本标准规定了方便面制品/米粉（皮）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制方便面制品、自制米粉（皮）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、液态调味料包、蔬菜包、调味油包、辣椒油包、熟制坚果籽类包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、蛋制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、配菜风味包、糯米锅巴包中的一种或几种），组合包装加工而成方便面制品/米粉（皮）。

自制方便面制品是以小麦粉为主要原料，辅以谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经加水 and 面、挤压熟化成型、老化或不老化、烘干、包装或不包装等工艺加工而成面条【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

自制方便米粉（皮）是以大米粉、黑米粉中的一种或两种为主要原料，辅以小麦粉、谷物杂粮粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化或不老化、烘干、包装或不包装等工艺加工而成的方便米粉（皮）【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

根据产品主要原料和调味料包不同可分为不同种类：方便面制品、方便米粉（皮）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉应符合 GB/T 1456 的规定。
- 2.1.5 蟹黄粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.9 抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.10 乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.12 磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.18 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.19 外购调味包（调味粉包、调味酱包、液态调味料包、蔬菜包、调味油包、辣椒油包、配菜风味包）应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 外购坚果籽类包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.21 外购醋包应符合 GB/T 18187 和 GB 2719 的规定。
- 2.1.22 外购卤蛋包、蛋制品包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 外购酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.24 外购豆制品包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.25 外购熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.26 外购熟制水产品包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.27 外购面筋包应符合 GB 2711 的规定。
- 2.1.28 外购香肠包应符合 SB/T 10279 的规定。
- 2.1.29 外购海带包应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.30 外购糯米锅巴包应符合 GB 17401 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表1的规定。

项 目	要 求	检验方法
性 状	具有本品应有的性状	从样品中取出1袋,置于洁净白瓷盘中,在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味,然后用温开水漱口,品尝
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味,无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	其滋味
-----	-----------	-----

### 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a, g/100g		≤ 14.0	GB 5009.3
过氧化值（以脂肪计），g/100g（调味油包、辣椒油包、调味酱包、熟坚果籽类包）		≤ 0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计） （KOH），mg/g	熟坚果籽类包	≤ 3.0	GB 5009.229
	调味油包、辣椒油包、调味酱包	≤ 5.0	
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以Pb计），mg/kg		≤ 0.4	GB 5009.12
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定；			
注 2：a 指标仅适用于方便面制品或米粉（皮）。			
其中铅、黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> 指标的检验：附调味包的产品将方便面制品或米粉（皮）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对方便面制品或米粉（皮）进行检验。			

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表3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	100	GB 4789.3 中的平板计数法
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
注：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
附调味包的产品将方便面制品或米粉（皮）和调味包混合后进行检验，未附调味包产品只对方便面制品或进行检验。					

### 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 规定。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

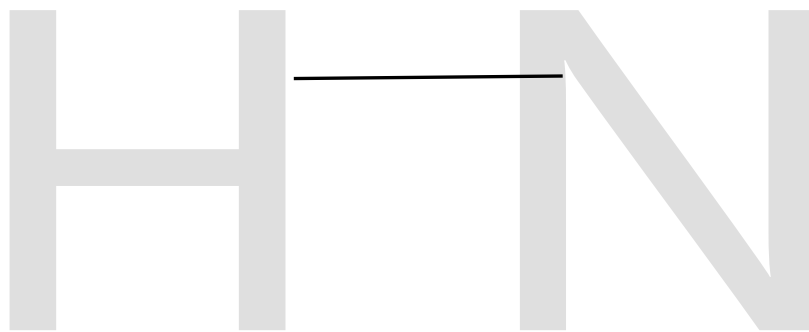
应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；外购调味包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

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



## 编制说明

方便面制品/米粉（皮）是以自制方便面制品、自制米粉（皮）中的一种为主要原料，辅以或不辅以外购调味包（调味粉包、调味酱包、液态调味料包、蔬菜包、调味油包、辣椒油包、熟制坚果籽类包、醋包、卤蛋包、酱腌菜包、豆制品包、蛋制品包、熟肉制品包、熟制水产品包、面筋包、香肠包、海带包、配菜风味包、糯米锅巴包中的一种或几种），组合包装加工而成方便面制品/米粉（皮）。

自制方便面制品是以小麦粉为主要原料，辅以谷物杂粮粉、大米粉、黑米粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠、碳酸钠、碳酸氢钠中的一种或几种，经加水和面、挤压熟化成型、老化或不老化、烘干、包装或不包装等工艺加工而成面条【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

自制方便米粉（皮）是以大米粉、黑米粉中的一种或两种为主要原料，辅以小麦粉、谷物杂粮粉、小米粉、海带粉、紫菜粉、果蔬粉、枸杞粉、山药粉、香菜粉、蟹黄粉、食用菌粉【鹿茸菇、猴头菇、香菇、双孢蘑菇、姬松茸、黑木耳、毛木耳、白牛肚菌、鸡油菌、鸡腿菇、蛹虫草、竹荪、牛舌菌、金针菇、元蘑、真姬菇、羊肚菌、珍珠蘑、鲍鱼菇、杏鲍菇、平菇中的一种或几种】、食用淀粉、谷朊粉、魔芋粉、抗坏血酸钠、乳酸钠、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、食用盐、食用植物油、海藻酸钠中的一种或几种，经加水调粉、挤压熟化成型、老化或不老化、烘干、包装或不包装等工艺加工而成的方便米粉（皮）【在 GB 2760 中的类别为：方便米面制品，食品分类号为：06.07】。

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，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

焦作铭阳食品科技有限公司