



411608S-2026



会元居（驻马店）食品科技有限公司企业标准

Q/HYJ 0003S-2026

非油炸方便面饼

2026-06-12 发布

2026-06-12 实施

会元居（驻马店）食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由会元居（驻马店）食品科技有限公司提出。

本标准由驻马店市产品质量检验检测中心和会元居（驻马店）食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：路杰、蔡月中。

本标准自实施之日起替代 Q/HYJ 0003S-2025（备案号：411437S-2025）。

H N

Q B

非油炸方便面饼

1 范围

本标准规定了非油炸方便面饼的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加全麦粉、食用淀粉、谷朊粉、谷物杂粮粉、果蔬粉、坚果籽类仁粉、鸡蛋粉、茶粉、抹茶粉、葛根粉、魔芋粉、茯苓粉、桑叶粉、猴头菇粉、香菇粉、食用盐、味精中的一种或多种，添加或不添加 β -胡萝卜素、红曲黄色素、红曲米、红曲红、姜黄、姜黄素、辣椒红、栀子黄、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、酶解大豆磷脂、磷脂、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、甘油、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、食品用香精中的一种或几种、加入饮用水、经和面、压延、分切、熟化（蒸制）、截断、成型、热风干燥、包装制成的非油炸方便面饼。

根据所用辅料的不同，产品分类不同。

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 全麦粉、谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.5 果蔬粉应符合 GH/T 1456 的规定。
- 2.1.6 坚果类仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 茶粉应符合 QB/T 4067 的规定。
- 2.1.9 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.10 葛根粉、魔芋粉、茯苓粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染、无杂质。
- 2.1.11 猴头菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 2.1.13 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.14 β -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.15 红曲黄色素应符合 GB 1886.66 的规定。

- 2.1.16红曲米应符合 GB 1886.19 的规定。
- 2.1.17红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.18姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.19姜黄素应符合 GB 1886.76 的规定。
- 2.1.20辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.21栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.22柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。
- 2.1.23高粱红应符合 GB 1886.32 的规定。
- 2.1.24甜菜红应符合 GB 1886.111 的规定。
- 2.1.25天然胡萝卜素应符合 GB 31624 的规定。
- 2.1.265'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.27乳酸钠应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.28D-异抗坏血酸应符合 GB 1886.49 的规定。
- 2.1.29D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.30抗坏血酸（又名维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.31抗坏血酸钠应符合 GB 1886.44 的规定。
- 2.1.32柠檬酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 29951 的规定。
- 2.1.33酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.34磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.35改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.36酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.37单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.38蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.39聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.40海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.41甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.42乳酸脂肪酸甘油酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.43乙酰化单、双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.93 的规定。
- 2.1.44碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.45阿拉伯胶应符合 GB 29949 的规定。
- 2.1.46醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.47磷酸酯双淀粉应符合 GB 29926 的规定。
- 2.1.48卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。

- 2.1.49瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.50海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.51聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.52羟丙基二淀粉磷酸酯应符合 GB 29931 的规定。
- 2.1.53羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.54羟丙基淀粉应符合 GB 29930 的规定。
- 2.1.55氧化羟丙基淀粉应符合 GB 29933 的规定。
- 2.1.56乙酰化二淀粉磷酸酯应符合 GB 29929 的规定。
- 2.1.57乙酰化双淀粉己二酸酯应符合 GB 29932 的规定。
- 2.1.58碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.59碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.60磷酸应符合 GB 1886.15 的规定。
- 2.1.61磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.62磷酸三钙应符合 GB 1886.332 的规定。
- 2.1.63磷酸三钾应符合 GB 1886.327 的规定。
- 2.1.64磷酸三钠应符合 GB 1886.338 的规定。
- 2.1.65六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.66三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.67磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.68磷酸氢二钠应符合 GB 1886.329 的规定。
- 2.1.69焦磷酸四钾应符合 GB 1886.340 的规定。
- 2.1.70焦磷酸一氢三钠应符合 GB 1886.348 的规定。
- 2.1.71聚偏磷酸钾应符合 GB 1886.325 的规定。
- 2.1.72酸式焦磷酸钙应符合 GB 1886.326 的规定。
- 2.1.73食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.74饮用水应符合 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	要 求	检 验 方 法
性 状	具有产品应有的性状	取适量样品，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察其性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟
色 泽	具有产品应有的色泽	
气 味	具有产品应有的气味，无异味	

口 感	复水后口感不夹生、不粘牙	后品其口感
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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12
^a 栀子黄, g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
^a 姜黄素, g/kg	≤ 0.5	SN/T 4890
^a β-胡萝卜素, g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
^a 磷酸盐 (以PO ₄ ³⁻ 计), g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256

注1: a仅适用于添加该种添加剂的产品, 且同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂 (仅限相同色泽着色剂) 在混合使用时, 各自用量占GB 2760最大使用量的比例之和不应超过1;

注2: *铅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

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂使用应符合GB 2760的规定, 污染物限量应符合GB 2762的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加全麦粉、食用淀粉、谷朊粉、谷物杂粮粉、果蔬粉、坚果籽类仁粉、鸡蛋粉、茶粉、抹茶粉、葛根粉、魔芋粉、茯苓粉、桑叶粉、猴头菇粉、香菇粉、食用盐、味精中的一种或多种，添加或不添加β-胡萝卜素、红曲黄色素、红曲米、红曲红、姜黄、姜黄素、辣椒红、栀子黄、柑橘黄、高粱红、天然胡萝卜素、甜菜红、5'-呈味核苷酸二钠、乳酸钠、D-异抗坏血酸及其钠盐、抗坏血酸（又名维生素C）、抗坏血酸钠、柠檬酸脂肪酸甘油酯、酶解大豆磷脂、磷脂、酪蛋白酸钠、改性大豆磷脂、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、聚甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、甘油、乳酸脂肪酸甘油酯、乙酰化单、双甘油脂肪酸酯、碳酸钠、阿拉伯胶、醋酸酯淀粉、磷酸酯双淀粉、卡拉胶、瓜尔胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、羟丙基淀粉、羟丙基二淀粉磷酸酯、羧甲基纤维素钠、氧化羟丙基淀粉、乙酰化二淀粉磷酸酯、乙酰化双淀粉己二酸酯、碳酸钙、碳酸氢钠、磷酸、磷酸氢钙、磷酸三钙、磷酸三钾、磷酸三钠、六偏磷酸钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、磷酸氢二钠、焦磷酸四钾、焦磷酸一氢三钠、聚偏磷酸钾、酸式焦磷酸钙、食品用香精中的一种或几种、加入饮用水、经和面、压延、分切、熟化（蒸制）、截断、成型、热风干燥、包装制成的非油炸方便面饼。

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。

会元居（驻马店）食品科技有限公司

QB