

备案号：QB64/0355S-2023

# Q/TZGS

## 宁夏天之谷食品有限公司企业标准

Q/TZGS 0013S—2023

---

### 非油炸方便面

2023-07-19 发布

2023-07-19 实施

---

宁夏天之谷食品有限公司 发布

## 前 言

本标准的卫生指标是按照 GB 17400-2015《食品安全国家标准 方便面》和 GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》确定。

本标准按照 GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司提出。

本标准由宁夏天之谷食品有限公司负责起草。

本标准主要起草人：关烁圻、曹爱红。

本标准有效期五年。

# 非油炸方便面

## 1 范围

本标准规定了非油炸方便面的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于非油炸方便面、方便粉丝、方便米粉（米线）。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17400 食品安全国家标准 方便面

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB/T 40772 方便面

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

## 3 术语和定义

### 3.1 非油炸方便面

以小麦粉和 / 或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经和面、熟化、成型、干燥制成的非油炸面饼，添加或不添加方便调料的面条类预包装方便食品。

### 3.2 非油炸方便粉丝

以薯类、豆类、谷类淀粉为主要原料，添加或不添加辅料，经和面、熟化、成型、干燥制成的粉丝饼，添加或不添加方便调料的预包装方便食品。

### 3.3 非油炸方便米粉（米线）

以大米为主要原料，添加或不添加辅料，经加工制成的多种形式的米粉（米线）制品，添加或不添加方便调料的预包装方便食品。

### 3.4 面饼

以小麦粉、大米和 / 或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，经加工制成的多种形式的面条。

### 3.5 方便调料

面饼、米线、粉丝以外用于调味和提供营养的可食用物料，如调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品，可直接附加于面饼或单独包装。

## 4 技术要求

### 4.1 原料要求

原料及辅料应符合国家法律法规和国家食品安全有关规定及标准要求。

### 4.2 感官指标

应符合表1的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标
色泽	具有本产品应有的色泽
滋味与气味	无异味、无异嗅
状态	外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物

### 4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化要求

项 目	指 标
水分/%	≤ 14.0
氯化钠/%	≤ 2.5
碘呈色度	≥ 1.0
复水时间/min	≤ 6.0
铅（以Pb计）/（mg/kg）	≤ 0.4
总砷（以As计）/（mg/kg）	≤ 0.5

### 4.4 微生物限量

应符合 GB 17400 的规定。

## 5. 食品添加剂

5.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用量及使用范围应符合 GB 2760 规定。

## 6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 试验方法

7.1 感官指标按食用方法取适量被测样品置500m L无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。

7.2 水分按 GB 5009.3 规定方法检验。

7.3 总砷按 GB 5009.11 规定方法检验。

7.4 铅按 GB 5009.12 规定方法检验。

7.5 氯化钠按 GB/T 5009.44 规定方法检验

7.6 碘呈色度按 GB/T 40772 规定方法检验。

7.7 复水时间按 GB/T 40772 规定方法检验。

## 8 检验规则

8.1 以每个班次同一批原料生产包装的同一品种产品为一批，在每批产品中随机抽样 1000g 进行检验，每批产品必须经检验合格后附有合格证方可出厂。

8.2 检验分出厂检验和型式检验。

8.2.1 出厂检验为：净含量、感官指标、水分、碘呈色度、复水时间、菌落总数、大肠菌群。

8.2.2 型式检验为每 6 个月进行 1 次，有下列情况之一时亦应随时检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原辅料、关键工艺有较大改变时，可能影响产品质量时；
- c) 长期停产恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 监督机构提出要求时。

8.3 每批产品检验如有不合格项目，可在同批产品中加倍抽样对不合格项目复检，以复检结果为准。微生物指标不合格，不得复验，判为不合格品。

## 9 标志、包装、运输、贮存

### 9.1 标志

应符合 GB7718 和 GB 28050 的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 内包装用符合食品安全要求的材料包装，包装定量误差应符合国家质量监督检验检疫总局令（2005）第 75 号规定。

9.2.2 外包装采用瓦楞纸箱，箱内应有产品合格证，每箱产品总重量不得少于总净重。

### 9.3 运输

应使用食品专用运输车。在运输过程中，应防止暴晒雨淋，严禁与有毒、有异味的物品混运，运输过程中防止重压。

### 9.4 贮存

应贮存在阴凉、干燥、通风的条件下。成品码放应离地 10cm 以上，离墙 20cm 以上，不得与有毒、有异味的物品混放。

在上述条件下，根据包装不同，产品的保质期按包装标注执行。

---