辽宁省沈阳市食品安全企业标准备案
21010154 S- 2023 号

Q/FHX

沈阳福和祥食品有限公司企业标准

Q/FHX 0002S-2023

替代 Q/FHX 0002S-2020

方便面条

已备案的企业标准中食品安全相关内容与食品安全国家标准或者地方标准冲突的，该备案自动废止。

2023-04-24 发布　　2023-05-30 实施

沈阳福和祥食品有限公司　发布

前　言

本标准是对Q/FHX 0001S-2020的修订。除对原标准进行编辑性修改，本标准与Q/FHX 0001S-2020的主要差异：

——对本标准中的保质期进行调整；

本标准按照GB/T 1.1-2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》给出的规则起草。

本标准食品安全指标依据GB 2762-2022《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB 2761-2017《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》和GB 29921-2013《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》制定，微生物指标指示菌限量分别参照NY/T 1512-2014 《绿色食品 生面食、米粉制品》，其它指标根据产品实测值制定。

本标准由沈阳福和祥食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张红利。

本标准2018年8月2日首次发布。

本标准2020年11月第一次修订。

本标准2023年4月第二次修订。

方便面条

1 范围

本标准规定了方便烤冷面、方便冷面、方便米线的要求，检验规则，标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉、玉米淀粉为主要原料或以大米（浸泡）碾磨成粉、玉米淀粉为主要原料，选择性添加饮用水、大豆油、食用盐、食品添加剂碳酸钠、丙酸钙、柠檬酸、冰乙酸经调和、压制成型、冷却、包装制成的冷面饼、烤冷面饼或米线饼。选择性配加相应的调味料包及刷子等制作工具制成的方便冷面、方便烤冷面和方便米线。食用时需进行二次加热。

方便米线调味料包配料：调味酱包（选择性配加饮用水、辣椒粉、酿造酱油、植物油、食用牛油、蚝油、豆瓣酱、绵白糖、食用盐、鸡精调味料、味精调味料、香辛料等），调味油包（选择性配加植物油、辣椒粉、麻椒粉、熟芝麻、食用盐、香辛料等），醋包（选择性配加酿造醋、配制醋、饮用水等），脱水蔬菜包（选择性配加脱水甘蓝、脱水胡萝卜、干豆皮等），香豆包（选择性配加熟黄豆、熟花生等），豆皮包、酸笋包、酸豆角包、螺蛳粉酱包等。

方便烤冷面调味料包配料：调味酱包[选择性配加辣椒粉、植物油、饮用水、番茄沙司、绵白糖、黄豆酱、食用油、酿造酱油、辣椒粉、味素、孜然粉、香辛料、食品添加剂（黄原胶、柠檬酸、乙酰磺胺酸钾、环已基氨基磺酸钠等）]，调味粉包（选择性配加辣椒粉、孜然粉、芝麻、食用盐、香辛料等）。

方便冷面调味料包配料：调味汁（选择性配加绵白糖、饮用水、酿造醋、食用醋酸、酿造酱油、味精、老抽、柠檬酸、甜蜜素、果汁、香辛料等），调味酱（选择性配加辣椒粉、饮用水、食用盐、绵白糖、鸡精调味料、味精、香辛料等），调味油包（选择性配加植物油、辣椒粉、熟芝麻、食用盐、香辛料等），调味粉包（选择性配加辣椒粉、熟芝麻、食用盐、香辛料等），辣白菜包、熟芝麻包、熟肉包、香肠等。

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。同类别标准引用文件其最新发布版本适用于本文件。

GB/T 191　包装储运图示标志
GB/T 1354　大米
GB/T 1355　小麦粉
GB/T 8885　食用玉米淀粉
GB/T 1535　大豆油
GB 2715　食品安全国家标准 粮食
GB 2721　食品安全国家标准 食用盐
GB 2760　食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761　食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762　食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763　食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB 4806.7　食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 5009.3　食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 2720 食品安全国家标准 味精
GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
GB/T 11761 芝麻
GB/T 22267 孜然
GB 1886.235 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸
GB 1886.10 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.41 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶
GB 25540 食品安全国家标准 食品添加剂 乙酰磺胺酸钾
GB 9683 复合食品包装袋卫生标准
GB 13104 食品安全国家标准 食糖
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
GB/T 18186 酿造酱油
GB/T 21999 蚝油
GB 2719 食品安全国家标准 食醋
GB 1886.85 食品安全国家标准 食品添加剂 冰乙酸（又名冰醋酸）
GB 1886.37 食品安全国家标准 食品添加剂 环已基氨基磺酸钠（又名甜蜜素）
GB 25548 食品安全国家标准 食品添加剂 丙酸钙
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
SB/T 10371 鸡精调味料
NY/T 1393 脱水蔬菜 茄果类
NY/T 959 脱水蔬菜 根菜类
NY/T 3269 脱水蔬菜 甘蓝类
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令[2023] 第 70 号 《定量包装商品计量监督管理办法》
国家质量监督检验检疫总局令[2009] 第 123 号 《食品标识管理规定》

3 要求

3.1 原辅料：生产所用原、辅料应符合国家食品安全标准及相关规定
3.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
3.1.2 大米：应符合 GB 1354、GB2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
3.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
3.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461、GB 2721 的规定。
3.1.5 食用大豆油：应符合 GB/T 1535 的规定。
3.1.6 酿造酱油：应符合 GB/T 18186 的规定。
3.1.7 味精：应符合 GB/T 8967 的规定。
3.1.8 白砂糖：应符合 GB 13104 的规定。

3.1.9 香辛料、辣椒粉、白砂糖、孜然粉：应符合 GB/T 15691 的规定。

3.1.10 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

3.1.11 产品所配加的复合调味包（包括但不限于外购），应符合相应的国家标准，行业标准，地方标准或企业标准。

3.1.12 产品包装内所配加的辅助工具（包括但不限于硅胶刷）应符合 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范的规定。

3.2 感官要求

应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品天然色泽，均匀一致	取适量样品置于清洁的白瓷盘中，在自然光下检查色泽、组织形态、杂质，鼻嗅法对气味进行检验。
滋、气 味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
组织形态	长条或片状、粗细均匀（面条）；调味料应有的形态（调味料）	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 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/%	≤	55	GB 5009.3
酸度/（ml/10g）	≤	4.0	GB 5009.239
铅（以 Pb 计）/（mg/kg）	≤	0.18	GB 5009.12

3.4 食品添加剂

3.4.1 **食品添加剂质量应符合国家相应的标准和规定。**

3.4.2 **食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 规定进行。**

3.5 其它污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

3.6 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

3.7 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

3.8 生产加工过程

应符合 GB 14881 标准规定。

3.9 净含量偏差

应符合国家《定量包装商品计量监督管理办法》规定，按 JJF 1070 规定的方法测定。

4 检验规则

4.1 入库检验

原辅料、包装材料入库前需经企业检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

4.2 组批与抽样

以同一批原料、同一配料、同一班次生产的同一生产日期的产品为一批。

随机抽样样量不少于 2kg 分成两份，一份检验，一份备查。

4.3 出厂检验

每批产品应经本厂检验部门按本标准逐批检验，检验合格并签发合格证后，方可出厂。

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量。

4.4 型式检验

4.4.1 型式检验项目为要求中的全部项目。

4.4.2 型式检验正常生产时每半年进行一次，有下列情况应进行型式检验：

a) 产品定型投产时；
b) 停产 6 个月以上恢复生产时；
c) 原辅料产地、供应商发生改变或更新主要生产设备时；
d) 出厂检验结果与上次型式检验结果差异较大时；
e) 供需双方对产品质量有争议，请第三方进行仲裁时；
f) 国家食品安全监督管理部门提出要求时。

4.5 判定规则

4.5.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

4.5.2 检验项目如有一项以上（含一项）不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该产品为不合格品。

5 标志、包装、运输与贮存

5.1 标志

预包装产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。预包装产品内调味料包不做为销售主体单独销售，其不适用于 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》的规定。

5.2 包装

产品包装应清洁卫生、完整、牢固、无破损。产品内包装材料应符合 GB 4806.7 或 GB 9683 的规定。应干燥、清洁、无异味及不影响冷面品质。产品外包装应符合国家相应标准要求。

5.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输产品时应防雨、防潮、防曝晒，装卸时轻放轻卸，严禁与有毒、有异气味、易污染的物品混装运输。

5.4 贮存

产品应贮存在清洁卫生、通风干燥，有防尘、防蝇、防鼠设施的库房内，避免高温（35℃以上）长期(48 小时以上)贮存和阳光直射。产品存放应离地离墙 10cm 以上，严禁有毒、有害、有异味的物品混放。

在符合本标准规定的贮存条件下，产品自生产之日起常温保质期为 270 天。温度 0～5℃冷藏条件下，保质期为 360 天。

Q/ FHX 0002S-2023