

## 1 主题内容与适用范围

本标准规定了方便面的分类，技术要求、试验方法、检验规则和标签、包装、运输、贮存要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食盐或面质改良剂，经压延、成型、汽蒸、油炸或热风干燥，达到一定熟化度的方便面。

## 2 引用标准

- GB 601 化学试剂 滴定分析(容量分析)用标准溶液的制备
- GB 1355 小麦粉
- GB 7102.1 食用植物油煎炸过程中的卫生标准
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 7718 食品标签通用标准
- GB/T 14769 食品中水分的测定方法
- GB/T 14772 食品中粗脂肪的测定方法

## 3 产品分类

### 3.1 按生产工艺不同分为二类：

3.1.1 油炸方便面：经油炸干燥的方便面(简称油炸面)。

3.1.2 热风干燥方便面：经热风干燥的方便面(简称风干面)。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料

4.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355 的规定。

4.1.2 煎炸油：应符合 GB 7102.1 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB 5461 中精制盐的规定。

4.1.4 食品添加剂：应符合食品添加剂有关国家标准或行业标准的规定。

### 4.2 外观和感官

4.2.1 色泽：呈均匀的乳白色或淡黄色，无焦、生现象，允许正反两面略有深浅差别。

4.2.2 滋味和气味：滋味和气味正常，无霉味，哈喇味及其他异味。

4.2.3 形态：外形整齐，花纹均匀。

4.2.4 复水性：面条复水后无明显断条、并条，口感不夹生、不粘牙。

4.2.5 杂质：无可见杂质。

### 4.3 理化指标

面块理化指标应符合表 1 的规定。

表 1

项 目	指 标	
	油 炸 面	风 干 面
净含量允许偏差(每 10 袋净面块平均值)	不得超过 -3%	
水分,%	≤ 8.0	12.0
脂肪,%	≤ 24.0	—
酸价(以脂肪计),mgKOH/g	≤ 1.8	—
过氧化值(以脂肪计),meq/kg	≤ 20.0	—
碘呈色度(IoD)值	≥ 1.0	
氯化钠,%	≤ 2.5	
复水时间, min	≤ 4	6
食品添加剂	应符合 GB 2760 的规定	

#### 4 微生物学指标

面块微生物学指标应符合表 2 的规定。

表 2

项 目	指 标	
	油 炸 面	风 干 面
细菌总数,个/g	≤ 1000	
大肠菌群,个/100g	≤ 30	
致病菌(肠道致病菌及致病性球菌)	不得检出	

#### 5 试验方法

##### 5.1 净含量偏差

用感量为 0.5g 天平,分 3 次称量 10 包净面块,净含量偏差按式(1)计算:

$$P = \frac{W - G}{\dots} \times 100 \dots\dots\dots(1)$$

## G

式中：P——净含量偏差，%；  
W——10包净面块总量，g；  
G——10包样品面块标志量总和，g。

### 5.2 水分

按 GB/T 14769 规定的方法测定。

### 5.3 脂肪

按 GB/T 14772 规定的方法测定。

### 5.4 酸价

按 GB 5009.56 中 2.2 条规定的方法提取脂肪。

按 GB 5009.37 中 2.1 条规定的方法测定。

### 5.5 过氧化值

按 GB 5009.56 中 2.2 条规定的方法提取脂肪。

按 GB 5009.37 中 2.1 条规定的方法测定。

### 5.6 氯化钠

#### 5.6.1 试剂和溶液

5.6.1.1 0.1mol/L 硝酸银标准滴定溶液：按 GB 601 规定的方法配制。

5.6.1.2 5%铬酸钾指示液：称取 5.00g 铬酸钾溶于 100mL 蒸馏水中，摇匀。

#### 5.6.2 仪器

5.6.2.1 天平：感量 0.01g。

5.6.2.2 抽滤瓶、三角瓶、移液管、滴定管。

#### 5.6.3 分析步骤

用天平称取经粉碎的试样 20.00g，精确至 0.01g。移入 250mL 三角瓶中，加入 100mL 蒸馏水，摇动(或用振荡器振荡)40min，用抽滤瓶抽滤至干。用移液管吸取 25mL 滤液，移入 150mL 三角瓶中，加入 5%铬酸钾指示液 1mL，用 0.1mol/L 硝酸银标准滴定溶液滴定至初显桔红色。同时用蒸馏水做空白试验。

#### 5.6.4 分析结果的表达

氯化钠含量按式(2)计算：

$$X = \frac{(V1 - V2) \times c \times 0.0585 \times \frac{100}{25}}{G} \times 100 \dots\dots\dots(2)$$

式中：X——氯化钠含量，%；

V1——滴定时消耗硝酸银标准滴定溶液的体积，mL；

V2——空白试验消耗硝酸银标准滴定溶液的体积，mL；

c——硝酸银标准滴定溶液的浓度，mol/L；

G——试样质量，g；

0.0585——1.00ml 硝酸银标准滴定溶液[c(AgNO<sub>3</sub>)=1.000mol/L]相当于氯化钠的质量，g。

### 5.7 复水时间

#### 5.7.1 仪器

5.7.1.1 带盖保温容器：约 1000ml。

5.7.1.2 筷子。

5.7.1.3 玻璃片：20cm×20cm。

5.7.1.4 秒表。

## 5.7.2 步骤

取面块一块置于带盖保温容器中，加入约 5 倍于面块质量的沸水，立即将容器加盖，同时用秒表记时。当用玻璃片夹紧软化面条，观察糊化状态无明显硬心时，记录所用复水时间。

## 5.8 碘呈色度

### 5.8.1 试剂

5.8.1.1 0.05mol/L 碘-碘化钾溶液：按 GB 601 规定的方法配制。

5.8.1.2 pH5.8 磷酸二氢钾-磷酸氢二钾缓冲溶液：

a.称取 13.6g 磷酸二氢钾，溶于蒸馏水中，定容至 1000mL；

b.称取 16.42g 磷酸氢二钾，溶于蒸馏水中，定容至 1000mL；

c.吸取 a 液 50mL、b 液 4.5mL，混合后用蒸馏水定容至 100mL。

### 5.8.2 仪器

5.8.2.1 恒温振荡器：振幅 12mm，振荡频率 140r/min。

5.8.2.2 电动离心机。

5.8.2.3 分光光度计。

5.8.2.4 分析天平：感量 0.0001g。

5.8.2.5 CB36 号(100 目)筛绢。

5.8.2.6 研钵。

### 5.8.3 试料的制备

按 GB 5009.56 中 2.2 条规定的方法将样品中的脂肪提取干净，取约 5g，立即研磨，并全部通过 CB36 号(100 目)筛绢，备用。

### 5.8.4 分析步骤

#### 5.8.4.1 提取

称取按 5.8.3 制备的试料 2.0000g 于 150mL 三角瓶中，加入 20.0mL 蒸馏水，置于 50 ±1℃

恒温振荡器中振荡 30min，摇匀后倒入离心管，以 3000r/min 的转速离心 10min。

#### 5.8.4.2 定容

取上清液 1.00mL，置于 50mL 容量瓶中，加入 5mL 缓冲溶液(5.8.1.2)和 1.00mL 0.05 mol/L 碘-碘化钾溶液(5.8.1.1)，用蒸馏水定容，摇匀。

同时取 1.00mL 蒸馏水代替上清液制备空白溶液。

#### 5.8.4.3 测定

用分光光度计，在波长 570nm 处，用 1cm 比色皿，以空白溶液调整零点，测定上清液吸光度。

### 5.8.5 分析结果的表述

碘呈色度按式(3)计算：

$$I_{oD} = 2 \times A \dots\dots\dots (3)$$

式中： $I_{oD}$ ——碘呈色度；

A——吸光度；

2——稀释倍数。

计算结果精确至小数点后第二位。

### 5.8.6 允许差

同一样品两次测定值之差不得超过 0.05。

### 5.9 细菌总数

按 GB 4789.2 规定的方法检验。

### 5.10 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法检验。

### 5.11 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 和 GB 4789.11 规定的方法检验。

## 6 检验规则

### 6.1 出厂检验

6.1.1 成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，签发合格证后方可出厂。

6.1.2 出厂检验项目包括：外观和感官、水分、碘呈色度，复水时间。

### 6.2 型式检验

6.3.1 遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a.新产品投产时；
- b.更改主要原料、配方、关键工艺时；
- c.质量监督机构提出要求时。

6.2.2 型式检验项目包括：4.2 至 4.4 条全部指标。

### 6.3 组批

同班次、同规格的产品为一批。

### 6.4 抽样

在成品库每批随机抽样 5 箱，每箱抽取 4 包。

### 6.5 判定规则

6.5.1 出厂检验项目全部符合本标准要求判为合格品，当某一项指标不符合要求时，可以加倍抽样复验；复验结果仍不符合要求则判为不合格品。

6.5.2 型式检验项目全部符合本标准要求判为合格品。当某一项指标不符合要求时，可以加倍抽样复验；复验结果仍不符合要求则判为不合格品。

6.8 购、销双方对产品质量发生争议时，应由双方共同抽样后，交仲裁机构检验，以仲裁机构的检验结果为准。

## 7 标签、包装、运输、贮存

### 7.1 标签

销售包装的标签内容应符合 GB 7718 的规定。

### 7.2 包装

7.2.1 产品应采用袋装、碗装、杯装形式，包装严密，图案完整。

7.2.2 包装材料应符合食品包装材料卫生标准。

### 7.3 运输

运输时应外加纸箱、木箱等包装物。运输工具应清洁、无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

### 7.4 贮存

7.4.1 产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库中。

7.4.2 保质期，油炸面不得少于 50 天；风干面不得少于 90 天。

7.4.3 保存期：可根据生产的季节和地区由生产单位自行确定。



附加说明：

本标准由中华人民共和国国内贸易部提出并归口。

本标准由国内贸易部工业管理司负责起草。

本标准主要起草人梁中华、高长胜、唐莲香、王旭东、张景云。

---

中华人民共和国国内贸易部 1995-05-29 批准

1995-10-01 实施

