

## 方便面卫生标准

## Hygienic standard for instant noodle

## 前 言

本标准在制定指标时,尽量与国内(SB/T 10250—95《方便面》)、国外(JAS 通告 1571—72《方便面》)同类食品标准保持一致。但由于生产状况与国外同类食品不完全相同,因此,本标准依据卫生学调查结果,应用具代表性数量样品的检测数据,参考国内(SB/T 10250—95)、国外(JAS 通告 1571—72)同类食品标准而制定。

本标准由中华人民共和国卫生部提出。

本标准由卫生部食品卫生监督检验所负责起草,北京市卫生防疫站、天津顶新国际咨询有限公司参加起草。

本标准主要起草人:韩玉莲、冉陆、郑兰波、付萍、宋凤英。

本标准由卫生部委托卫生部食品卫生监督检验所负责解释。

## 1 范围

本标准规定了方便面的分类、卫生要求及检验方法。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、米粉等为主要原料,添加食盐或面质改良剂,加适量水调制、压延、成型、汽蒸后,经油炸或干燥处理,达到一定熟度的方便面。

本标准不适用于“保鲜湿面”。

## 2 引用标准

下列标准所包含的条文,通过在本标准中引用而构成本标准的条文。本标准出版时,所示版本均为有效。所有标准都会被修订,使用本标准的各方应探讨使用下列标准最新版本的可能性。

- GB 2760—1996 食品添加剂使用卫生标准
- GB 4789.2—94 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3—94 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB 4789.4—94 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.5—94 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB 4789.10—94 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4789.11—94 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.3—85 食品中水分的测定方法
- GB/T 5009.11—1996 食品中总砷的测定方法
- GB/T 5009.12—1996 食品中铅的测定方法
- GB/T 5009.37—1996 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56—1996 糕点卫生标准的分析方法

### 3 分类

根据生产工艺不同分为二类。

3.1 油炸方便面: 经食用油脂煎炸、脱水的方便面(简称油炸面)。

3.2 非油炸方便面: 经速冻干燥、微波干燥和真空干燥的方便面(简称非油炸面)。

### 4 卫生要求

#### 4.1 感官指标

4.1.1 色泽: 呈该品种特有的颜色, 无焦、生现象, 正反两面可略有深浅差别。

4.1.2 气味: 气味正常, 无霉味、哈喇味及其他异味。

4.1.3 形状: 外型整齐, 花纹均匀。不得有异物、焦渣。

4.1.4 烹调性: 面条复水后, 应无明显断条、并条, 口感不夹生、不粘牙。

#### 4.2 理化指标

理化指标应符合表 1 的规定。

表 1 理化指标

项 目	指 标	
	油炸面	非油炸面
水分, %	≤ 8.0	12.0
酸价(以脂肪计), mg KOH/g	≤ 1.8	
过氧化值(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	
羰基价(以脂肪计), meq/kg	≤ 20	
砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	0.5
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.5	0.5
食品添加剂	按 GB 2760—1996 规定	按 GB 2760—1996 规定

#### 4.3 微生物指标

微生物指标应符合表 2 的规定。

表 2 微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, cfu/g	
面块	≤ 1 000
面块和调料	≤ 50 000
大肠菌群, MPN/100 g	
面块	≤ 30
面块和调料	≤ 150
致病菌	不得检出

注: 致病菌指沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌。

### 5 检验方法

本检验方法中所用试剂如不特别说明均为分析纯。

#### 5.1 感官指标

5.1.1 取两袋(碗)以上样品观察, 应具有各种方便面正常的色泽, 不得有霉变及其他外来的污染物。

5.1.2 取一袋(碗)样品, 放入盛有 500 mL 沸水的锅中煮 3~ 5 min 后观察, 应符合感官指标

4.1.4 的要求。

## 5.2 理化指标

### 5.2.1 样品的处理

5.2.1.1 未配有调味料的方便面:取袋装或碗装方便面 3 袋(碗)为一件(约 250 g),简易(或散装)包装方便面 200 g,然后于玻璃乳钵中研碎混匀后放置在广口瓶保存于冰箱中备用。

5.2.1.2 配有调味料的方便面:取袋装或碗装方便面 3 袋(碗)为一件(约 250 g),简易(或散装)包装方便面 200 g,然后将面块和调味料一起于玻璃乳钵中研碎混匀后放置在广口瓶保存于冰箱中备用。

### 5.2.2 水分

按 GB/T 5009.3 规定的方法测定。

### 5.2.3 酸价

按 GB/T 5009.56 规定提取脂肪。分析按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

### 5.2.4 过氧化值

按 GB/T 5009.56 规定提取脂肪。分析按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

### 5.2.5 羰基价

按 GB/T 5009.56 规定提取脂肪。分析按 GB/T 5009.37 规定的方法测定。

### 5.2.6 砷

按 GB/T 5009.11 规定的方法测定。

### 5.2.7 铅

按 GB/T 5009.12 规定的方法测定。

## 5.3 微生物指标

### 5.3.1 样品的采集

1:1(W/V)加入灭菌生理盐水,制成检样匀质液。

5.3.2.2.1 称取 50 g 匀质液加至 200 mL 灭菌生理盐水中,成为 1:10 的稀释液。

5.3.2.2.2 称取 50 g 匀质液加至 225 mL GN 增菌液中做志贺氏菌前增菌。

5.3.2.2.3 称取 50 g 匀质液加至 225 mL BP 中做沙门氏菌前增菌。

### 5.3.3 菌落总数

按 GB 4789.2 规定的方法测定。

### 5.3.4 大肠菌群

按 GB 4789.3 规定的方法测定。

### 5.3.5 致病菌

按 GB 4789.4、GB 4789.5、GB 4789.10 及 GB 4789.11 规定的方法测定。