



中华人民共和国国家标准

GB 17400—2015

食品安全国家标准 方便面

2015-09-22 发布

2016-09-22 实施

中华人民共和国
国家卫生和计划生育委员会 发布

前 言

本标准代替 GB 17400—2003《方便面卫生标准》。

本标准与 GB 17400—2003 相比,主要变化如下:

- 标准名称修改为“食品安全国家标准 方便面”;
- 修改了范围;
- 修改了术语和定义;
- 修改了理化指标;
- 修改了微生物指标。

食品安全国家标准

方便面

1 范围

本标准适用于方便面、方便米粉(米线)、方便粉丝。

2 术语和定义

2.1 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,经加工制成的面饼,添加或不添加方便调料的面条类预包装方便食品,包括油炸方便面和非油炸方便面。

2.1.1 油炸方便面

采用油炸工艺干燥的方便面,包括泡面、干吃面和煮面。

2.1.2 非油炸方便面

采用除油炸以外的其他工艺(如微波、真空和热风等)干燥的方便面,包括泡面、干吃面和煮面。

2.2 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。

2.3 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,经加工制成的粉丝饼,添加或不添加方便调料的预包装方便食品。

2.4 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。

2.5 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。

3 技术要求

3.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

3.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置 500 mL 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
滋味、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	

3.3 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/100 g)		GB 5009.3
油炸面饼	≤ 10.0	
非油炸面饼	≤ 14.0	
酸价(以脂肪计)(KOH)/(mg/g)		GB 5009.229
油炸面饼	≤ 1.8	
过氧化值(以脂肪计)/(g/100 g)		GB 5009.227
油炸面饼	≤ 0.25	

3.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中带馅(料)面米制品的规定。

3.5 微生物限量

3.5.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中方便面米制品的规定。

3.5.2 微生物限量还应符合表 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 ^b /(CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 ^b /(CFU/g)	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 仅适用于面饼和调料的混合检验。					

3.6 食品添加剂和食品营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。
