

SB

中华人民共和国行业标准

SB/T 10250—95

方便面



1995—05—29 发布

1995—10—01 实施

中华人民共和国国内贸易部

发布

方便面

SB/T 10250—95

代替 GB 9848—88

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。