

C O D E X A L I M E N T A R I U S

国际食品标准



联合国粮食
及农业组织



世界卫生组织

E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

方便面标准

CXS 249-2006

2006 年通过，2016、2018、2019 年修正

1. 范围

本标准适用于各类方便面。方便面脱水加工后可与调味料包一起包装，也可以面饼和调料包单独包装，或将调料喷洒在面饼上包装。本标准不适用于意大利面制品。

2. 说明

方便面是以小麦粉、大米粉或其他面粉、淀粉为主要原料，添加或不添加其他配料制成的产品。可以用碱处理。产品具有油炸或其他工艺程序后的脱水和预糊化特征，分为以下两类：

2.1 油炸方便面，或

2.2 非油炸方便面

3. 基本成分和质量指标

3.1 基本成分

3.1.1 基本配料

- (a) 小麦粉和/或大米粉和/或其他面粉和/或淀粉；
- (b) 水。

3.1.2 可选配料

为通常使用的配料。

3.2 质量指标

3.2.1 感官指标

具有相应的外观、质地、香味、滋味和颜色。

3.2.2 杂质

产品应不含杂质。

3.2.3 面饼的分析指标（调味品除外）

- (a) 水分含量：
 - 油炸面最大值为 10%；
 - 非油炸面最大值为 14%。
- (b) 酸价：最高值为 2mg KOH/g 油脂（仅适于油炸方便面）。

4. 食品添加剂

按照《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)表 1 和表 2 规定用于食品类别 06.4.3 (预烹制意大利面食和面条及类似产品)的酸度调节剂、抗结块剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、面粉处理剂、湿润剂、防腐剂、稳定剂,以及《食品添加剂通用标准》(CXS 192-1995)表 3 所列仅表 3 某些特定酸度调节剂、抗氧化剂、着色剂、乳化剂、增味剂、湿润剂和增稠剂,方可用于符合本标准的食品。

5. 污染物

本标准所涵盖产品应符合《食品和饲料中污染物和毒素通用标准》(CXS 193-1995)最高限量规定。

6. 包装容器或包装条件

方便面的包装容器应能够保护产品的卫生、营养、工艺和感官特性。

容器和包装材料应采用安全、适宜的材料制成,不能给产品带入有毒物质或不良气味和风味。

7. 卫生

建议本标准规定所涵盖产品在制备和处理过程中,应遵守《食品卫生通用原则》(CXC 1-1969)相关章节以及其他相关法典文本,如卫生操作规范和操作规范。

产品应符合按照《食品微生物标准制定与实施原则和准则》(CXG 21-1997)设定的所有微生物标准。

8. 标识

本标准所涉产品标识应符合《预包装食品标识通用标准》(CXS 1-1985)的规定。

8.1 产品名称

依据本标准第 2.1 条和 2.2 条,产品名称应为“方便面”、“油炸方便面”或“非油炸方便面”;也可以使用当地法律允许的其他名称。

8.2 “清真”产品标识

标有“清真”方便面的标识，应符合《“清真”术语使用通用准则》（CXG 24-1997）相应条款的规定。

9. 分析和抽样方法

9.1 抽样

抽样应符合《抽样通则》（CXG 50-2004）的要求。

9.2 水分测定

9.2.1 设备

- (a) 铝盒：直径 $\geq 55\text{mm}$ ，高度 $\geq 15\text{mm}$ ，并带有反转封口铝盒盖；
- (b) 鼓风干燥箱：可调精度 $\pm 1^\circ\text{C}$ ；
- (c) 密封干燥器：经 150°C 烘干的硅胶作干燥剂。

9.2.2 试样的制备

从包装中取出方便面面块，调味品留在包装中，将面块放入塑料袋中以防止水分变化，用手或木锤将方便面压碎。选用筛孔 2.36mm 和 1.7mm 的2个筛子（8-12目），将压碎的方便面过筛，取 2.36mm - 1.7mm 部分，充分混匀，作为试样。如果面条太细不宜过筛，则切成 $1\text{-}2\text{cm}$ 长，然后混合均匀，作为试样。

9.2.3 测定

9.2.3.1 油炸方便面

准确称取 2g 充分混匀的试样，精确至 1mg ，置于经 105°C 预烘、称重、并冷却至室温的铝盒（带盖）。将盛有试样的铝盒及盒盖放于 105°C 的干燥箱中鼓风干燥2小时。（2小时干燥时间是按干燥箱实际温度达到 105°C 开始计算）。干燥时间结束，在干燥箱中盖上盒盖，然后转移到干燥器中，待冷却到室温后，立即称重，精确至 1mg 。损失重量即为水分重量（间接法）。

9.2.3.2 非油炸方便面

与油炸方便面方法一致，只是干燥时间为4小时。

9.2.4 计算

用下列公式计算：

$$\text{水分(\%)} = [(\text{干燥前试样重(g)} - \text{干燥后试样重(g)}) / \text{干燥前试样重(g)}] \times 100$$

9.3 方便面中油的提取

9.3.1 设备

- (a) 旋转蒸发器；
- (b) 水浴锅。

9.3.2 试样的制备

从包装中取出方便面面块，调味品留在包装中，将面块放入塑料袋中以防止水分变化，用手或木锤将面块压碎，过孔径 2.36mm 和 1.7mm 的 2 个筛子（8-12 目），取 2.36mm-1.7mm 部分，充分混匀，作为试样。如果面条太细不宜过筛，则切成 1-2cm 长，然后混匀，作为试样。

9.3.3 提取

称取 25g 试样于 200mL 锥形瓶中，用氮气除瓶中空气后，加入 100mL 石油醚。塞紧瓶塞放置 2 小时。上清液通过滤纸过滤到分液漏斗中，用 50mL 石油醚淋洗残渣，继续过滤到分液漏斗中。向分液漏斗中加入 75mL 水充分摇匀。待分层后，排出下层水相。再加水振摇，再排出下层水相。在分液漏斗中用 Na_2SO_4 进行脱水后，将石油醚层倒入圆底烧瓶中，放于旋转蒸发器上旋转蒸发，结束后向容器中通入氮气加速挥发石油醚。操作过程温度不高于 40℃。

9.4 酸价测定

9.4.1 定义和原则

油炸方便面中油的酸价等价于中和 1 g 油脂需要 KOH 的毫克数。面条中提取的油溶解在石油醚中形成混合物，用乙醇 KOH 标准溶液滴定。

9.4.2 设备

密封干燥器：经 150℃ 烘干的硅胶作干燥剂。

9.4.3 试剂

- (a) 乙醇 KOH 标准溶液：0.05 mol/L。用适量的水（无 CO₂ 水）溶解 3.5g KOH，然后用乙醇（95%）定容至 1L。混合均匀后，放置几天并保持无 CO₂，标定后即可使用。

标定：

称取规定纯度的酰氨基硫酸（容量分析认可使用的）放于干燥器（<2.0kPa）中 48 小时。然后，准确称取 1-1.25g（精确至 0.1mg），溶于水（无 CO₂）中，稀释至 250mL。吸取 25mL 上述溶液，放入锥形烧瓶中，加入 2-3 滴酚酞指示剂，用 0.05mol/L 乙醇 KOH 溶液滴定，直至溶液变为暗绿色。

计算：

$$\text{摩尔浓度} = [\text{酰氨基硫酸(g)} \times \text{纯度} \times 25] / 1.2136 / \text{KOH 滴定体积 (mL)}$$

- (b) 乙醇乙醚混合液：等体积的乙醇（99.5%）和乙醚混合。
- (c) 酚酞溶液：1%乙醇溶液。

9.4.4 滴定

称样前，在水浴融化提取的油。称取 1-2 g 液态试样放入锥形烧瓶中。加入 80 mL 乙醇乙醚混合物和几滴酚酞试剂。用 0.05 mol/L 的乙醇 KOH 标准溶液滴定，直至出现暗红色并保持 30s。同时仅用乙醇乙醚混合物和几滴酚酞试剂作空白。

9.4.5 计算

按下列公式计算：

$$\text{酸价(mg/g)} = [\text{试样滴定体积(mL)} - \text{空白滴定体积(mL)}] \times \text{摩尔浓度系数} \times 2.806 / \text{试样重(g)}$$