



412871S-2021



长葛市味之坊食品厂企业标准

Q/CWS 0002S-2021

热干面

2021-11-24 发布

2021-11-24 实施

长葛市味之坊食品厂 发布

前 言

本标准由长葛市味之坊食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：尹超杰。

H N
Q B

热干面

1 范围

本标准规定了热干面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以热干面辅以自制调味料包（调料汁包、麻酱包、辣椒包中的一种或多种）、外购调味料包（泡豇豆包）中的一种或两种，经组合而成的即食产品。

热干面【方便米面制品（方便湿面制品）】：以小麦粉为主要原料，添加或不添加大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、栀子黄、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延成型、熟化、切制或不切制、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或两种）或不抹油、内包装、杀菌、冷却、外包装加工而成的即食产品。

调味汁包（液态复合调味料）：以生活饮用水为主要原料，添加植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或多种）、酱油、蚝油、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、香茅草粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种），含有两种或两种以上调味料，经加热、调配、冷却、灌装制成。

麻酱包（半固态复合调味料）：以芝麻酱为主要原料，添加香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、香茅草粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种），含有两种或两种以上调味料，经加热、调配、冷却、灌装制成。

辣椒包：以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或多种）、辣椒为主要原料，添加香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、香茅草粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种）、芝麻，经油炸、冷却、灌装制成。

泡豇豆包（酱腌菜）：豇豆、水、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、柠檬黄、姜黄。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。

2.1.5 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。

2.1.6 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.7 乳酸钠（溶液）应符合 GB 25537 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.10 焦磷酸钠应符合 GB 1886.339 的规定。
- 2.1.11 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.12 磷酸二氢钠应符合 GB 1886.336 的规定。
- 2.1.13 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.14 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.15 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.16 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.17 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.19 调味汁包、麻酱包、辣椒包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.20 泡豇豆包应符合 SB/T 10439 和 GB 2714 的规定。
- 2.1.21 食用玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.2 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
	热干面	调味料包	
性状	条状，粗细或薄厚较均匀	具有各配料包应有的性状	取适量样品，倒入一洁净瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，按包装上标明的食用方法加热至熟后品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	具有各配料包应有的色泽	
气味、滋味	具有该产品特有的滋味和气味，无酸味、霉味及其他异味	具有各配料包应有的气、滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质		

2.3 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/100g	≤ 70.0（仅限于热干面）	GB 5009.3
磷酸盐 ^a （以 PO_4^{3-} 计），g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 1.0	GB 5009.149
*铅 ^c （以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.45	GB 5009.12

总砷 ^c （以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ^c ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
酸价 ^d （以脂肪计）（KOH），mg/g	≤	5	GB 5009.229
过氧化值 ^e （以脂肪计），g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
亚硝酸盐 ^f （以NaNO ₂ 计），mg/kg	≤	20	GB 5009.33
苯甲酸钠 ^f （以苯甲酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.28
脱氢乙酸钠 ^f （以脱氢乙酸计），g/kg	≤	1.0	GB 5009.121
焦亚硫酸钠 ^f （以二氧化硫残留量计），g/kg	≤	0.1	GB 5009.34
柠檬黄 ^f ，g/kg	≤	0.1	GB 5009.35
姜黄 ^f ，g/kg	≤	0.01	SN/T 4890

注：*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a 仅适用于添加三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠的产品的检验。

b 仅适用于添加该食品添加剂的产品的检验。

c 仅适用于热干面和所有调味料包的混合检验。

d、e 仅适用于辣椒油包和麻酱包的检验。

f 仅适用于泡豇豆包产品的检验。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂）在混合使用时，各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

2.4 微生物限量

微生物限量应符合表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，CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群，CFU/g	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 中平板计数法
沙门氏菌，/25g	5	0	0	—	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	10 ²	10 ³	GB 4789.10

注1：a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行；

注2：微生物限量适用于热干面和调味包的混合检验；

注3：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出m值的样品数；m 为微生物指标可接受水平的限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，真菌毒素限量应符合GB 2761的规定，污染物限量应符合GB 2762的规定，农药残留限量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分（仅适用于热干面）、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以热干面辅以自制调味料包（调料汁包、麻酱包、辣椒包中的一种或多种）、外购调味料包（泡豇豆包）中的一种或两种，经组合而成的即食产品。

热干面【方便米面制品（方便湿面制品）】：以小麦粉为主要原料，添加或不添加大米粉、黑米粉、小米粉、燕麦粉、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、玉米粉、红豆粉、绿豆粉、大豆粉、红薯粉、紫薯粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、食用盐、单，双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、栀子黄、乳酸钠（溶液）、碳酸钠、三聚磷酸钠、焦磷酸钠、六偏磷酸钠、磷酸二氢钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、和面、压延成型、熟化、切制或不切制、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油中的一种或两种）或不抹油、内包装、杀菌、冷却、外包装加工而成的即食产品。

调味汁包（液态复合调味料）：以生活饮用水为主要原料，添加植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或多种）、酱油、蚝油、香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、香茅草粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种），含有两种或两种以上调味料，经加热、调配、冷却、灌装制成。

麻酱包（半固态复合调味料）：以芝麻酱为主要原料，添加香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、香茅草粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种），含有两种或两种以上调味料，经加热、调配、冷却、灌装制成。

辣椒包：以植物油（大豆油、菜籽油、花生油、棕榈油、玉米油、葵花籽油中的一种或多种）、辣椒为主要原料，添加香辛料（辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、花椒粉、脱水葱粉、姜粉、草果粉、肉豆蔻粉、豆蔻粉、小茴香粉、香茅草粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种）、芝麻，经油炸、冷却、灌装制成。

泡豇豆包（酱腌菜）：豇豆、水、食用盐、柠檬酸、苯甲酸钠、脱氢乙酸钠、焦亚硫酸钠、柠檬黄、姜黄。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。