



413299S-2022



河南心一众食品有限公司企业标准

Q/HXYZ 0001S-2022

干吃面

2022-12-01 发布

2022-12-01 实施

河南心一众食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南心一众食品有限公司提出。

本标准由河南心一众食品有限公司起草。

本标准主要起草人：肖飞。

H N

Q B

干吃面

1 范围

本标准规定了干吃面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加棕榈油、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、鲜紫薯、紫薯粉、可可粉、麦芽糖、咖喱粉、泡菜粉、番茄粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酱油、牛肉精膏（牛肉、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠）、牛肉精粉香精、鸡肉精膏（鸡肉、鸡骨、食用盐、谷氨酸钠、葱、姜）、虾酱、虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、牛肉粉香精、辣椒、芝麻、芝麻粉、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、姜黄粉、甘草、砂仁、丁香、草果、孜然、葱、姜、蒜、洋葱中的几种，经粉碎）、酵母粉、葡萄糖、食品添加剂【三氯蔗糖、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Caricapapaya*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、酶解大豆磷脂、改性大豆磷脂、甘油、特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯、抗坏血酸棕榈酸酯、复合膨松剂（瓜尔胶、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、麦芽糊精）、单硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、辣椒红、栀子黄、姜黄、红曲红】、生活饮用水中的几种，经和面、压延、成型、汽蒸、淋汁调味、煎炸膨化；再用固态复合调味料【大豆油、花生油、芝麻油、食用盐、白砂糖、泡菜粉香精、辣白菜汁粉（辣白菜汁、鱼露、食用盐、麦芽糊精、食用香精、辣椒红、阿拉伯胶、DL-苹果酸、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、牛排精粉香精、牛肉精膏（牛肉、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠）、牛骨粉香精、鸡肉精膏（鸡肉、鸡骨、食用盐、谷氨酸钠、葱、姜）、鸡肉粉香精、羊排精粉香精、咖喱粉、奶粉、乙基麦芽酚、芝麻、芝麻仁、芝麻粉、辣椒、洋葱粉、虾粉香精、海虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、蛋黄粉香精、番茄粉、香菇粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油、酱油粉（食用盐、酱油、麦芽糊精、谷氨酸钠）、酸水解植物蛋白调味液、水解大豆蛋白粉、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、姜黄粉、甘草、砂仁、丁香、草果、孜然、葱、姜、蒜、洋葱中的几种，经粉碎）、白芷、陈皮、明胶、柠檬酸、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、焦糖色、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、食用香精（鸡肉味香精、羊肉味香精、牛肉味香精、蟹肉香精、虾肉味香精、羊排味香精、牛排味香精、海苔味香精、烤肉味香精、巧克力味香精、紫薯香精、西红柿味香精、麻辣味香精、芝麻味香精）中的几种】，经喷撒着味、烘干或不烘干、冷却、辅以或不辅以油炸青豌豆包、辅以或不辅以外购方便面调味料包【调味粉包（固态复合调味料）、半固态调味料（酱）包、脱水蔬菜包、酸菜包（酱腌菜）】包装而成的即食干吃面。

根据产品配料中调味料不同，可将产品分为不同的口味。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合 GB/T 15680 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.4 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 谷氨酸钠（味精）应符合 GB/T 8967 和 GB 2720 的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。
- 2.1.16 芝麻仁、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 虾酱应符合 SB/T 10525 的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合 GB/T 20883 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.20 鲜紫薯应符合 LS/T 3104 的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.22 酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.23 牛肉精膏、鸡肉精膏、酱油粉、辣白菜汁粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、草果、孜然、葱、姜、蒜、洋葱）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.25 酵母粉应符合 GB 31639 的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.27 紫薯粉、番茄粉、泡菜粉、洋葱粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.28 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.29 单硬脂酸甘油酯应符合 GB 1986 的规定。
- 2.1.30 木瓜蛋白酶应符合 GB/T 23527 的规定。
- 2.1.31 酸水解植物蛋白调味液应符合 SB/T 10338 的规定。
- 2.1.32 水解大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.33 酶解大豆磷脂应符合 GB 30607 的规定。
- 2.1.34 改性大豆磷脂应符合 GB 1886.238 的规定。
- 2.1.35 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.36 酪蛋白酸钠应符合 GB 1886.212 的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.40 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯(阿斯巴甜)应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.50 复合膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.51 食用香精(鸡肉味香精、羊肉味香精、牛肉味香精、蟹肉香精、虾肉味香精、羊排味香精、牛排味香精、海苔味香精、烤肉味香精、巧克力味香精、紫薯香精、西红柿味香精、麻辣味香精、芝麻味香精、牛排精粉香精、牛骨粉香精、牛肉粉香精、鸡肉粉香精、羊排精粉香精、虾粉香精、海虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、牛肉精粉香精、泡菜粉香精、蛋黄粉香精)应符合 GB30616 的规定。
- 2.1.52 白芷、陈皮应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。
- 2.1.53 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.54 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 的规定
- 2.1.55 姜黄粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.56 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.57 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.58 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.59 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.60 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.61 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.62 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。

- 2.1.63 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.64 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.65 单, 双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.66 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.67 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.68 固态复合调味料符合 GB 31644 的规定
- 2.1.69 油炸青豌豆包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.70 方便面调味料包应符合 SB/T 11194 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
性状	具有本品应有的性状	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中, 在自然光下观察色泽、性状、杂质, 闻其气味, 用温开水漱口后, 品其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 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 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, g/100g	≤ 7.0 (仅适用于面饼)	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 4.0 (仅适用于面饼)	GB 5009.44
脂肪, g/100g	≤ 30 (仅适用于面饼)	GB 5009.6
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 1.8	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
三氯蔗糖 ^a , g/kg	≤ 0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 ^a (以油脂中含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 ^a (以油脂中含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 1.4	GB 5009.149

*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂的面饼检验。

总砷、铅、黄曲霉毒素 B₁ 适用于辅以料包的产品面饼和料包混合检验，未辅以料包的产品仅检测面饼。

酸价、过氧化值仅适用于辅以油炸青豌豆包的产品面饼和油炸青豌豆包混合检验或面饼的单独检验。

同一功能的食品添加剂(相同色泽着色剂、抗氧化剂)在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定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 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	100	1000	GB 4789.10

注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;

注: 辅以料包的产品面饼和料包混合检验, 未辅以料包的产品仅检测面饼。

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。计量称重方式销售的预包装食品应标示“计量称重”代替净含量。

2.6 生产过程中的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。外购料包中的食品添加剂的使用也应符合 GB 2760 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、食用盐(仅适用于面饼)、水分(仅适用于面饼)、脂肪(仅适用于面饼)、酸价(仅适用于辅以油炸青豌豆包的产品)、过氧化值(仅适用于辅以油炸青豌豆包的产品)、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加棕榈油、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、鲜紫薯、紫薯粉、可可粉、麦芽糖、咖喱粉、泡菜粉、番茄粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、酱油、牛肉精膏（牛肉、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠）、牛肉精粉香精、鸡肉精膏（鸡肉、鸡骨、食用盐、谷氨酸钠、葱、姜）、虾酱、虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、牛肉粉香精、辣椒、芝麻、芝麻粉、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、姜黄粉、甘草、砂仁、丁香、草果、孜然、葱、姜、蒜、洋葱中的几种，经粉碎）、酵母粉、葡萄糖、食品添加剂【三氯蔗糖、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Caricapapaya*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、酶解大豆磷脂、改性大豆磷脂、甘油、特丁基对苯二酚、二丁基羟甲苯、抗坏血酸棕榈酸酯、复合膨松剂（瓜尔胶、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、麦芽糊精）、单硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、辣椒红、栀子黄、姜黄、红曲红】、生活饮用水中的几种，经和面、压延、成型、汽蒸、淋汁调味、煎炸膨化；再用固态复合调味料【大豆油、花生油、芝麻油、食用盐、白砂糖、泡菜粉香精、辣白菜汁粉（辣白菜汁、鱼露、食用盐、麦芽糊精、食用香精、辣椒红、阿拉伯胶、DL-苹果酸、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糖、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、牛排精粉香精、牛肉精膏（牛肉、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠）、牛骨粉香精、鸡肉精膏（鸡肉、鸡骨、食用盐、谷氨酸钠、葱、姜）、鸡肉粉香精、羊排精粉香精、咖喱粉、奶粉、乙基麦芽酚、芝麻、芝麻仁、芝麻粉、辣椒、洋葱粉、虾粉香精、海虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、蛋黄粉香精、番茄粉、香菇粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油、酱油粉（食用盐、酱油、麦芽糊精、谷氨酸钠）、酸水解植物蛋白调味液、水解大豆蛋白粉、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、姜黄粉、甘草、砂仁、丁香、草果、孜然、葱、姜、蒜、洋葱中的几种，经粉碎）、白芷、陈皮、明胶、柠檬酸、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、焦糖色、L-丙氨酸（增味剂）、甘氨酸（增味剂）、食用香精（鸡肉味香精、羊肉味香精、牛肉味香精、蟹肉香精、虾肉味香精、羊排味香精、牛排味香精、海苔味香精、烤肉味香精、巧克力味香精、紫薯香精、西红柿味香精、麻辣味香精、芝麻味香精）中的几种】，经喷撒着味、烘干或不烘干、冷却、辅以或不辅以油炸青豌豆包、辅以或不辅以外购方便面调味料包【调味粉包（固态复合调味料）、半固态调味料（酱）包、脱水蔬菜包、酸菜包（酱腌菜）】包装而成的即食干吃面。

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》，制订了本企业标准，作为组织生产、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。

河南心一众食品有限公司