



411681S-2022



长葛市面道道食品厂企业标准

Q/CMS 0002S-2022

---

# 热干面

2022-06-28 发布

2022-06-28 实施

---

长葛市面道道食品厂 发布

## 前 言

本标准由长葛市面道道食品厂提出并起草。

本标准主要起草人：李小鹏。

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为主要原料，搭配或不搭配外购调味料包（调料汁包、麻酱包、辣椒油包中、酸豆角包、肉酱包、酸菜包、剁椒包的一种或多种），经包装而成的产品。

**热干面：**以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、栀子黄，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经醒面、轧面、切条、预煮或预蒸、冷却、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或两种）或不抹油、烘干或不烘干、包装而成的生干面制品或方便湿面制品。

**调味汁包（液态复合调味料）：**以生活饮用水为原料，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、香辛料或粉（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、香茅粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种）、食用盐、味精、鸡精调味料，含有两种或两种以上调味料。

**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。

**辣椒油包：**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、香茅粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种）、芝麻中的一种或两种。

**酸豆角包（酱腌菜）：**以豇豆为主要原料，添加水、木耳、白萝卜、食用盐、大豆油、辣椒油、辣椒、姜、味精、白砂糖、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、鸡肉香精）、食品添加剂（乳酸、冰乙酸、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、姜黄、鸡肉香精）中的多种。

**肉酱包（半固态复合调味料）：**以猪肉为主要原料，添加大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、辣椒、姜、食品添加剂（脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或两种）中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**酸菜包（酱腌菜）：**以芥菜为主要原料，添加食用盐、生姜、辣椒、食用大豆油（含特

丁基对苯二酚)、白砂糖、味精、香辛料(八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种)、食品添加剂(5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠)中的多种。

**剁椒包(酱腌菜)**:泡椒(以小米辣为主要原料,添加饮用水、食用盐、焦亚硫酸钠、苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠中的多种)、红辣椒。

## 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 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 葵花籽油应符合 GB/T 10464 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 菜籽油应符合 GB/T 1536 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 玉米油应符合 GB/T 19111 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.9 调味汁包、麻酱包、肉酱包、辣椒油包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.10 酸豆角包、酸菜包、剁椒包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 花生油应符合 GB/T 1534 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 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	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,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	具有产品应有的滋味和气味,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 (仅限于热干面)	方便湿面制品	≤ 85.0	GB 5009. 3
	生干面制品	≤ 14.0	
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	方便湿面制品	≤ 1.0	GB 5009. 149
	生干面制品	≤ 0.3	
酸度, ° T (仅限于热干面)		≤ 4.0	GB 5009. 239
*铅 (以Pb计), mg/kg	搭配料包的产品	≤ 0.4	GB 5009. 12
	未搭配料包的产品	≤ 0.18	
总砷 (以As计), mg/kg		≤ 0.5	GB 5009. 11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg		≤ 5.0	GB 5009. 22
酸价 (以脂肪计) (KOH), mg/g	辣椒油包	≤ 5.0	GB 5009. 229
	麻酱包	≤ 3.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g (仅限于麻酱包、辣椒油包)		≤ 0.25	GB 5009. 227
亚硝酸盐 (以NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg (仅限于酸豆角包、酸菜包、剁椒包)		≤ 20	GB 5009. 33
山梨酸钾 (以山梨酸计) <sup>a</sup> , g/kg (仅限于酸菜包、酸豆角包、肉酱包)		≤ 1.0	GB 5009. 28
苯甲酸钠 (以苯甲酸计) <sup>a</sup> , g/kg (仅限于酸豆角包、酸菜包、剁椒包)		≤ 1.0	GB 5009. 28
脱氢乙酸钠 (以脱氢乙酸计) <sup>a</sup> , g/kg	酸菜包、酸豆角包	≤ 1.0	GB 5009. 121
	肉酱包	≤ 0.5	
焦亚硫酸钠 (以二氧化硫残留量计) <sup>a</sup> , g/kg (仅限于剁椒包)		≤ 0.1	GB 5009. 34
乙二胺四乙酸二钠 <sup>a</sup> , g/kg (仅限于酸豆角包)		≤ 0.25	GB 5009. 278
乙酰磺胺酸钾 (又名安赛蜜) <sup>a</sup> , g/kg (仅限于酸豆角包)		≤ 0.3	GB/T 5009. 140
柠檬黄 (以柠檬黄计) <sup>a</sup> , g/kg (仅限于酸豆角包)		≤ 0.1	GB 5009. 35
姜黄 (以姜黄素计) <sup>a</sup> , g/kg (仅限于酸豆角包)		≤ 0.01	SN/T 4890
<p>*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>铅、总砷仅适用于未搭配料包的方便湿面制品、生干面制品单独检验, 搭配料包的方便湿面制品、生干面制品和所有调味料包的混合检验。</p> <p>a 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。</p> <p>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。</p>			

## 2.4 微生物限量

方便湿面制品、调味料包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 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789. 2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	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 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789. 10
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;					
注 2: 微生物限量仅适用于未搭配料包的方便湿面制品单独检验, 搭配料包的方便湿面制品和所有调味料包的混合检验。					
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; 外购调味料包中食品添加剂的使用也应符合 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)。验证检验一周一次。验证检验项目: 菌落总数(仅适用于方便湿面制品、调味料包)、大肠菌群(仅适用于方便湿面制品、调味料包)。如微生物指标出现不合格, 应对现有产品进行追溯, 针对出现的问题进行整改, 整改合格后方可生产销售。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为主要原料，搭配或不搭配外购调味料包（调料汁包、麻酱包、辣椒油包中、酸豆角包、肉酱包、酸菜包、剁椒包的一种或多种），经包装而成的产品。

**热干面：**以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用小麦淀粉、栀子黄，加入生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经醒面、轧面、切条、预煮或预蒸、冷却、抹油（大豆油、葵花籽油、菜籽油、玉米油、花生油中的一种或两种）或不抹油、烘干或不烘干、包装而成的生干面制品或方便湿面制品。

**调味汁包（液态复合调味料）：**以生活饮用水为原料，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、香辛料或粉（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、香茅粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种）、食用盐、味精、鸡精调味料，含有两种或两种以上调味料。

**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。

**辣椒油包：**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、香茅粉、砂仁粉、山奈粉、八角粉、桂皮粉、月桂叶粉中的多种）、芝麻中的一种或两种。

**酸豆角包（酱腌菜）：**以豇豆为主要原料，添加水、木耳、白萝卜、食用盐、大豆油、辣椒油、辣椒、姜、味精、白砂糖、鸡肉膏（淀粉、鸡肉、鸡肉香精）、食品添加剂（乳酸、冰乙酸、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、脱氢乙酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、苯甲酸钠、D-异抗坏血酸钠、安赛蜜、黄原胶、乙二胺四乙酸二钠、柠檬黄、姜黄、鸡肉香精）中的多种。

**肉酱包（半固态复合调味料）：**以猪肉为主要原料，添加大豆油、黄豆酱、豆瓣酱、蚝油、酿造酱油、辣椒、姜、食品添加剂（脱氢乙酸钠、山梨酸钾中的一种或两种）中的多种，含有两种或两种以上调味料。

**酸菜包（酱腌菜）：**以芥菜为主要原料，添加食用盐、生姜、辣椒、食用大豆油（含特丁基对苯二酚）、白砂糖、味精、香辛料（八角、小茴香、花椒、桂皮、辣椒、白胡椒、砂仁、丁香、高良姜、肉豆蔻、姜、甘草、蒜、大葱、小葱中的多种）、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、乳酸、柠檬酸、脱氢乙酸钠、山梨酸钾、D-异抗坏血酸钠、苯甲酸钠）中的多种。

**剁椒包（酱腌菜）：**泡椒（以小米辣为主要原料，添加饮用水、食用盐、焦亚硫酸钠、

苯甲酸钠、冰乙酸、D-异抗坏血酸钠中的多种)、红辣椒。

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。

长葛市面道道食品厂

H N

Q B