



412785S-2022



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0002S-2022

生干面

2022-09-30 发布

2022-09-30 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、张珍、王建、王充、郭媛媛、孔令云、董金龙、王宝岭、贾燕冉。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、霍尔果斯想念远航食品有限公司（地址：新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施日起代替 Q/XNS 0002S-2022（备案号 411781S-2022，备案时间 2022.07.04）。

H N

Q B

生干面

1 范围

本标准规定了生干面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以生干面为原料，搭配或不搭配外购的相关风味的调味料包【固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包、酱腌菜包、熟制蔬菜包、脱水蔬菜包、熟制花生包（油炸产品）、熟制青豆（豌豆）包（油炸产品）、熟制芝麻包、熟制海鲜包、熟肉制品包、卤蛋包、豆腐干包、大豆蛋白制品包、粉条（丝）包、葱油酱罐头包、牛肉罐头包、羊肉罐头包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草、紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包】中的一种或几种，组合包装或不组合包装，加工而成的经煮制后食用。根据是否搭配料包可分为可分为生干面、生干面（附料包）。

生干面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加全麦粉、黑小麦粉、红豆粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、黑米粉、玄米粉、大米粉、小米（粉碎）、小米粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、藜麦粉、燕麦粉、青稞粉、小麦胚粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质及其制品粉【葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、紫薯粉、魔芋粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、魔芋精粉、食用盐、谷朊粉、碳酸钠、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶（又名汉生胶）、大豆（分离）蛋白粉、栀子黄、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、生活饮用水中的一种或几种，经配料、和面、熟化、压延、切条（片）、蒸制（未完全熟制）或不蒸制、成型、干燥、包装而成的非即食生干面制品。

本品按原料不同，分为普通生干面和花色生干面（菠菜面、绿豆面、荞麦青稞面、红豆薏米面、小黑面、小金面、杂粮类生干面、谷类生干面、果蔬类生干面、蛋类生干面）。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.4 燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玄米粉、黑米粉、大米粉、小米、小米粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、黑小麦粉、小麦膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、燕麦麸粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 紫薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 藻类制品应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.10 大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、小麦麸粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.12 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.13 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.14 药食同源原料物质粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.15 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.16 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.18 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.19 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.20 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.21（食用）玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22（食用）木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23（食用）小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24（食用）马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28（食用）植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 菊粉应符合原卫生部《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.30 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.33 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.34 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.35 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.36 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.37 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.38 固态复合调味料包、半固态复合调味料包、液态复合调味料包应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.39 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.40 熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.41 脱水蔬菜包、木耳豆皮包、枸杞蛹虫草包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.42 紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包应符合 GB 19643 的规定
- 2.1.43 熟制花生包、熟制青豆（豌豆）包、熟制芝麻包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.44 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.45 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.46 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.47 葱油酱罐头包、牛肉罐头包、羊肉罐头包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.48 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.49 粉条（丝）包应符合 GB/T 23587 和 GB 2713 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
外观与性状	外观均匀一致、形态良好	取适量样品，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其外观与性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味、口感，检查有无外来杂质
色泽	具有该产品特有的颜色，同批颜色均匀一致	
杂质	无肉眼可见的异物	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

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，%	生干面 ≤	14.5	GB 5009.3
酸度 ^a ，mL/10g	生干面 ≤	4.0	GB 5009.239
栀子黄 ^b ，g/kg	生干面 ≤	0.3	GB 5009.149

酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	熟制花生包 (油炸产品)、熟制青豆 (豌豆) 包 (油炸产品)、熟制芝麻包	≤	3.0	GB 5009.229
	半固态复合调味料包 ^c	≤	5.0	
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	熟制花生包 (油炸产品)、熟制青豆 (豌豆) 包 (油炸产品)、熟制芝麻包	≤	0.5	GB 5009.227
	半固态复合调味料包 ^c	≤	0.25	
铅* (以Pb计), mg/kg	生干面	≤	0.19	GB 5009.12
	生干面 (附料包) ^d	≤	0.48	
<p>注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。</p> <p>a仅适用于面的单独检验, 添加酸度调节剂及酸性配料的, 此项不适用。</p> <p>b仅限于添加该食品添加剂的产品检验。</p> <p>c仅适用于含油型半固态复合调味料包的检测, 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳等) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的, 此项不适用。</p> <p>d适用于搭配料包的产品检验 (面和各调味料包的混合检验)。</p>				

2.4 微生物

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 ^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	10 ²	10 ³	GB 4789.10
<p>a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。</p> <p>微生物限量仅适用于所搭配即食干拌调味料包的混合检验。</p>					

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；外购的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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

生干面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加全麦粉、黑小麦粉、红豆粉、薏米粉（薏仁粉）、高粱粉、黑米粉、玄米粉、大米粉、小米（粉碎）、小米粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、藜麦粉、燕麦粉、青稞粉、小麦胚粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、干蛋制品【（鸡）全蛋粉、（鸡）蛋黄粉、（鸡）蛋白粉中的一种或几种】、食用菌制品【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉中的一种或几种】、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、藻类制品【裙带菜粉、海带粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质及其制品粉【葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、紫薯粉、魔芋粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、（食用）植物油（大豆油、玉米油、大豆色拉油、花生油、菜籽油中的一种或几种）、魔芋精粉、食用盐、谷朊粉、碳酸钠、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、黄原胶（又名汉生胶）、大豆（分离）蛋白粉、栀子黄、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、生活饮用水中的一种或几种，经配料、和面、熟化、压延、切条（片）、蒸制（未完全熟制）或不蒸制、成型、干燥、包装而成的非即食生干面制品。

本品按原料不同，分为普通生干面和花色生干面（菠菜面、绿豆面、荞麦青稞面、红豆薏米面、小黑面、小金面、杂粮类生干面、谷类生干面、果蔬类生干面、蛋类生干面）。

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》有关规定制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中产品以蒸制工艺进行了加工，但产品未完全熟制，需再加工（或烹饪）完全熟制后才能食用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。