



410116S-2023



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0004S-2023

调味挂面（附调味包）

2023-01-17 发布

2023-01-17 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并起草。

本标准主要起草人：孙君庚、郭媛媛、孔令云、王建、董金龙、王宝岭、李航天。

本标准适用于想念食品股份有限公司及所属子公司：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）、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）、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）。

本标准自发布实施之日起替代Q/XNS 0004S-2021（备案号：412894S-2021，备案时间：2021-11-26）。

H N
Q B

调味挂面（附调味包）

1 范围

本标准规定了调味挂面（附调味包）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种为原料，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、蔬菜罐头包、木耳豆皮包、熟制蔬菜包、枸杞蛹虫草包、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、柠檬片包（非蜜饯产品）、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、猪肚鸡罐头包、粉条（丝）包、番茄肉酱（罐头）、葱油酱包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、耙豌豆包（罐头）】中的一种或几种，组合包装加工而成的经煮制后食用的非即食产品。根据原料不同分为普通挂面（附调味包）、花色挂面（附调味包）。

普通挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玉米粉的一种或几种为主要原料，添加黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、青稞粉、燕麦粉、魔芋粉、藜麦粉、紫薯粉、苡麦粉、小麦胚粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、小米（粉碎）、大米粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、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】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【葛根粉、芡实粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、米胚膳食纤维粉、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）中的一种或几种为辅料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、魔芋精粉经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

依据烹饪方式不同，可分为干拌面和汤面。干拌面是指调味料不需要煮制直接加入煮好的面条中搅拌后食用。汤面是指面条和调味料均需煮制后食用。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉(苦荞粉、甜荞粉)应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、莜麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、玄米粉(糙米粉)、黑米粉、大米粉、小米、薏米粉(薏仁粉)、绿豆粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、黑豆粉、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉应符合 GB 2715、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.10 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。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 紫薯粉、魔芋粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.13 大麦若叶青汁粉(大麦苗粉)应卫生、无污染、无霉变,符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.15 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.17 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.18 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。
- 2.1.19 米胚膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.20 大豆(分离)蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.21 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.22 (食用)玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.23 (食用)木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.24 (食用)小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.25 (食用)马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.26 (食用)豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.27 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.28 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.29 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。
- 2.1.30 酱腌菜包应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.31 蔬菜罐头包、熟制蔬菜包应符合 QB/T 5471 的规定。
- 2.1.32 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。

- 2.1.33 紫菜蛋汤料包、（芝麻）海苔包、紫菜虾皮包应符合 GB 19643 的规定
- 2.1.34 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。
- 2.1.35 熟肉制品包应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.36 熟制海鲜包应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.37 卤蛋包应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.38 豆腐干包应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.39 柠檬片包应符合 DBS34/ 2607 的规定。
- 2.1.40 猪肚鸡罐头包、番茄肉酱（罐头）、葱油酱包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头、耙豌豆包（罐头）包应符合 GB 7098 的规定。
- 2.1.41 大豆蛋白制品包应符合 SB/T 10649 的规定。
- 2.1.42 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
性状	具有产品应有的性状	从样品中取出一份，倒入一洁净烧杯中，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，熟制后，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	

2.3 理化指标

2.3.1 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
自然断条率 ^a , %	挂面 ≤ 5.0	GB/T 40636 附录B
	花色挂面 ≤ 10.0	
熟断条率 ^a , %	挂面 ≤ 5.0	GB/T 40636 附录C
	花色挂面 ≤ 10.0	
烹调损失率 ^a , %	挂面 ≤ 10.0	GB/T 40636 附录C
	花色挂面 ≤ 15.0	
水分 ^a , %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度 ^b , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
铅 ^c *（以Pb计），mg/kg	≤ 0.48	GB 5009.12
酸价（KOH）（以脂	熟制花生包（油炸产品）、熟 ≤ 3.0	GB 5009.229

肪计) , mg/g	制青豆(豌豆)包(油炸产品)、 芝麻包(熟制)	左框 线		
	半固态复合调味料包 ^d		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)、 芝麻包(熟制)	≤ 左框 线	0.5	GB 5009.227
	半固态复合调味料包 ^e		0.25	

注: *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a仅适用于挂面的检验。

b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。

c铅指标仅适用于挂面和各调味料包的混合检验。

d仅适用于含油型(脂肪含量≥10%)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。

e仅适用于含油型(脂肪含量≥10%)半固态复合调味料包的检测。

2.4 微生物限量

干拌面中搭配的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
a样品的采样及处理按GB 4789.1执行。 仅适用于所搭配调味料包的混合检验。					

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、自然断条率（仅适用于面的检验）、熟断条率（仅适用于面的检验）、烹调损失率（仅适用于面的检验）、水分（仅适用于面的检验）、酸度（仅适用于面的检验）、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

本标准适用于以普通挂面、花色挂面中的一种为原料，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、蔬菜罐头包、木耳豆皮包、熟制蔬菜包、枸杞蛹虫草包、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、柠檬片包（非蜜饯产品）、紫菜蛋汤调味料包、（芝麻）海苔包、大豆蛋白制品包、紫菜虾皮包、猪肚鸡罐头包、粉条（丝）包、番茄肉酱（罐头）、葱油酱包（罐头）、牛肉罐头包、羊肉罐头包、耙豌豆包（罐头）】中的一种或几种，组合包装加工而成的经煮制后食用的非即食产品。根据原料不同分为普通挂面（附调味包）、花色挂面（附调味包）。

普通挂面：以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

花色挂面：以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、黑麦粉、紫小麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、燕麦粉、藜麦粉、青稞粉、玉米粉的一种或几种为主要原料，添加黑小麦粉、全麦粉、荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）、青稞粉、燕麦粉、魔芋粉、藜麦粉、紫薯粉、苡麦粉、小麦胚粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、小米（粉碎）、大米粉、薏米粉（薏仁粉）、玄米粉（糙米粉）、黑米粉、果蔬粉【苦瓜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红甜菜粉、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】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉中的一种或几种】、药食同源原料物质粉【葛根粉、芡实粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物中的一种或几种】、燕麦膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉、小麦麸粉、燕麦麸粉、菊粉、抗性糊精、海藻糖、米胚膳食纤维粉、谷朊粉、大豆（分离）蛋白粉、大麦若叶青汁粉（大麦苗粉）中的一种或几种为辅料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、魔芋精粉经配料，加入生活饮用水和面、熟化、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

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，参照 GB /T 40636《挂面》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念股份有限公司