



413938S-2023



河南金创兴粮食产业有限公司企业标准

Q/HJGX 0003S-2023

调味挂面、刀削面（附调味包）

2023-12-18 发布

2023-12-18 实施

河南金创兴粮食产业有限公司 发布

前 言

本标准由河南金创兴粮食产业有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵国举。

H N

Q B

调味挂面、刀削面（附调味包）

1 范围

本标准规定了调味挂面、刀削面（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、普通刀削面、花色挂面、花色刀削面中的一种为原料，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）、土豆粉包】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）、普通刀削面（附调味包）、花色挂面（附调味包）、花色刀削面（附调味包）。

普通挂面、普通刀削面：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、花色刀削面：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【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。

或根据附调味包不同，分为：沙茶拌面、蟹黄拌面、燃面、豌杂小面、土豆泥面、葱油拌面、香菜拌面、沙茶汤面、清真刀削面、潮汕牛肉汤面、芝麻叶糊涂面、番茄荆芥小面、肥汁面、酸菜鱼面、芝

麻叶绿豆面、砂锅小酥肉酸辣面、重庆小面、土豆泥拌面、香辣肉臊子拌面、老母鸡汤面、金汤肥牛汤面、麻辣小龙虾拌面、兰州拉面、羊肉炆锅面。

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。
- 2.1.43 土豆粉包应符合 LS/T 3321 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

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、刀削面 ≤ 10.0	
熟断条率 ^a , %	挂面 ≤ 5.0	GB/T 40636 附录C

	花色挂面、刀削面	≤	10.0	
烹调损失率 ^a , %	挂面	≤	10.0	GB/T 40636 附录C
	花色挂面、刀削面	≤	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) (以脂肪计), mg/g	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)	≤	3.0	GB 5009.229
	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)	≤	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仅适用于面的检验。				
b仅适用于面的单独检验, 添加酸性配料的, 此项不适用。				
c铅指标仅适用于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。

编制说明

本标准适用于以普通挂面、普通刀削面、花色挂面、花色刀削面中的一种为原料，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）、土豆粉包】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）、普通刀削面（附调味包）、花色挂面（附调味包）、花色刀削面（附调味包）。

普通挂面、普通刀削面：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、花色刀削面：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【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。