



414023S-2023



新乡市郜氏面业有限公司企业标准

Q/XGM 0001S-2023

# 干吃面

2023-12-25 发布

2023-12-25 实施

新乡市郜氏面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市郜氏面业有限公司提出。

本标准起草单位：新乡市郜氏面业有限公司。

本标准主要起草人：姬月云。

H N

Q B

# 干吃面

## 1 范围

本标准规定了干吃面的要求，以及检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加适量食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、海苔、虾皮（磨粉、过筛）、可可粉、全脂奶粉、乳清粉、蛋黄粉、香兰素、鸡肉精膏、酵母抽提物、酵母复合调味料、牛肉膏状香精、三氯蔗糖、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、食用玉米淀粉）、复配着色剂（核黄素、栀子黄、麦芽糊精）、碳酸钾、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、栀子黄、维生素 E、特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯和食用香精（咸味香精、甜味香精）中的多种，加适量水调制、熟化、压延、成型、撒或者不撒芝麻、蒸煮、喷淋、油炸（精炼棕榈油）、着味【食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、明胶、乳清粉、可可粉、全脂奶粉、巧克力、代可可脂巧克力及其制品中的一种或几种】或不着味、烘干或不烘干、冷却而成面饼，再撒上固态复合调味料【红烧牛肉味调味料、麻辣牛肉味调味料、香葱鸡汁味调味料、黑胡椒牛排味调味料、香辣鸡味调味料、虾味调味料、火鸡味调味料、麻辣诱惑味调味料、烤肉味调味料、蟹黄味调味料、玉米味调味料、蛋黄味调味料、铁板鱿鱼味调味料、花椒味调味料、海苔味调味料、巧克力味调味料、素肉调味料、食用盐、白砂糖、葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉，甜椒粉、番茄粉、酱油粉、鱿鱼粉、虾粉、海鲜粉、咖喱粉、麦芽糊精、葡萄糖、二氧化硅、水解植物蛋白、酵母抽提物、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、辣椒油树脂、焦糖色、三氯蔗糖、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）和食用香精（咸味香精、甜味香精）中的几种混合而成（包含两种或两种以上调味料）】，经包装而成的干吃面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.3 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.5 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.6 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.7 谷氨酸钠（味精）应符合GB/T 8967和GB2720的规定。
- 2.1.8 葡萄糖应符合GB/T 20880和GB 15203的规定。
- 2.1.9 海苔符合GB/T 23596的规定。
- 2.1.10 可可粉应符合GB/T 20706的规定。

- 2.1.11 全脂奶粉应符合GB 19644的规定。
- 2.1.12 香兰素应符合GB 1886.16的规定。
- 2.1.13 鸡肉精膏应符合GB 31644的规定。
- 2.1.14 虾皮应符合SC/T 3205的规定。
- 2.1.15 酵母抽提物应符合GB/T 20886.2的规定。
- 2.1.16 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.17 复配膨松剂、复配着色剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.18 碳酸钾应符合GB 25588的规定。
- 2.1.19 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.20 三聚磷酸钠应符合GB 25566的规定。
- 2.1.21 六偏磷酸钠应符合应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.22 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.23 栀子黄应符合应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.24 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.25 特丁基对苯二酚应符合 GB 26403 的规定。
- 2.1.26 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.27 食用香精（咸味香精、甜味香精）应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.28 芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.29 鸡肉精膏、酵母复合调味料和调味料（红烧牛肉味调味料、麻辣牛肉味调味料、香葱鸡汁味调味料、黑胡椒牛排味调味料、香辣鸡味调味料、虾味调味料、火鸡味调味料、麻辣诱惑味调味料、烤肉味调味料、蟹黄味调味料、玉米味调味料、蛋黄味调味料、铁板鱿鱼味调味料、花椒味调味料、海苔味调味料、巧克力味调味料、素肉调味料）应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.31 辣椒粉和甜椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.32 番茄粉应符合 NY/T957 的规定。
- 2.1.33 酱油粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.34 香辛料（辣椒粉、花椒粉、八角粉）应符合 GB/T15691 的规定。
- 2.1.35 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.36 乳清粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.37 明胶应符合 GB 6783 的的规定。
- 2.1.38 巧克力、代可可脂巧克力及其制品应符合 GB 9678.2 的规定。
- 2.1.39 鱿鱼粉、虾粉、海鲜粉应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.40 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。

2.1.41 麦芽糊精应符合 GB/T 20884 和 GB 15203 的规定

2.1.42 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。

2.1.43 水解植物蛋白应符合 GB 31644 的规定。

2.1.44 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。

2.1.45 DL-苹果酸应符合 GB 25544 的规定。

2.1.46 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。

2.1.47 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。

2.1.48 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、陈皮、葱、姜、蒜、洋葱）应符合 GB/T 15691 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	为固态状，外形整齐或一致	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品捏碎后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气味与滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
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, %	≤ 7	GB5009.3
酸价(以脂肪计)(KOH), mg/g	≤ 1.8	GB5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB5009.227
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5	GB5009.22
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
核黄素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.05	GB 5009.85
特丁基对苯二酚 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
二丁基羟基甲苯 <sup>a</sup> (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.6	GB 22255 或 GB 5009.298

总磷酸盐 <sup>a</sup> (以 PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> 计), g/kg	≤	5.0	GB 5009.256
维生素 E <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.2	GB 5009.82
注: *铅指标严于食品安全国家标 GB 2762 的规定。 a 仅适用于使用该食品添加剂的产品。 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 规定的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 <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 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 第二法
a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					

## 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; 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、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。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主要原料，添加适量食用玉米淀粉、食用盐、白砂糖、葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、海苔、虾皮（磨粉、过筛）、可可粉、全脂奶粉、乳清粉、蛋黄粉、香兰素、鸡肉精膏、酵母抽提物、酵母复合调味料、牛肉膏状香精、三氯蔗糖、复配膨松剂（碳酸氢钠、焦磷酸二氢二钠、柠檬酸、三聚磷酸钠、碳酸钙、磷酸二氢钙、木聚糖酶、 $\alpha$ -淀粉酶、食用玉米淀粉）、复配着色剂（核黄素、栀子黄、麦芽糊精）、碳酸钾、碳酸钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸钠、栀子黄、维生素 E、特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯和食用香精（咸味香精、甜味香精）中的多种，加适量水调制、熟化、压延、成型、撒或者不撒芝麻、蒸煮、喷淋、油炸（精炼棕榈油）、着味【食用盐、白砂糖、谷氨酸钠（味精）、明胶、乳清粉、可可粉、全脂奶粉、巧克力、代可可脂巧克力及其制品中的一种或几种】或不着味、烘干或不烘干、冷却而成面饼，再撒上固态复合调味料【红烧牛肉味调味料、麻辣牛肉味调味料、香葱鸡汁味调味料、黑胡椒牛排味调味料、香辣鸡味调味料、虾味调味料、火鸡味调味料、麻辣诱惑味调味料、烤肉味调味料、蟹黄味调味料、玉米味调味料、蛋黄味调味料、铁板鱿鱼味调味料、花椒味调味料、海苔味调味料、巧克力味调味料、素肉调味料、食用盐、白砂糖、葡萄糖、谷氨酸钠（味精）、5'-呈味核苷酸二钠、辣椒粉，甜椒粉、番茄粉、酱油粉、鱿鱼粉、虾粉、海鲜粉、咖喱粉、麦芽糊精、葡萄糖、二氧化硅、水解植物蛋白、酵母抽提物、柠檬酸、DL-苹果酸、辣椒红、辣椒油树脂、焦糖色、三氯蔗糖、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）和食用香精（咸味香精、甜味香精）中的几种混合而成（包含两种或两种以上调味料）】，经包装而成的干吃面。

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》的有关规定，参照 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》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。

新乡市郜氏面业有限公司