



413256S-2025



信阳胖老几餐饮服务有限公司企业标准

Q/PLJ 0001S-2025

热干面

2025-11-14 发布

2025-11-14 实施

信阳胖老几餐饮服务有限公司 发布

前 言

本标准由信阳胖老几餐饮服务有限公司提出并起草。

本标准起草人：邓浩志。

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面块搭配外购榨菜包、自制粉料包、卤水料包、红油料包、辣椒油包、芝麻酱包中的几种，经过包装而成的热干面。

热干面面块：以小麦粉为主要原料，添加或不添加毛尖茶粉，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经配料、混合搅拌、和面、静置、压延、切条成型、水煮、沥水，拌入植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、冷却、包装而成；

粉料包：以鸡粉调味料、味精为原料，加入或不加入复合香辛料制品、熟芝麻粒，经配料、混合搅拌、粉碎或粉碎，包装而成；

卤水料包：以酿造酱油、食用盐中的一种或几种、经配料、加水或不加水，熬制或不熬制，冷却、混合搅拌，包装而成；

红油料包：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，依次加入芝麻、香辛料、辣椒粉、葱粉、姜粉、经搅拌、冷却，加入食醋，包装而成；

辣椒油包：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，加入芝麻，倒入定量好的辣椒碎，经搅拌冷却、包装而成；

芝麻酱包：以熟白芝麻为原料，经研磨，加入热植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、葱粉、姜粉、洋葱粉，搅拌混匀，冷却包装而成。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 榨菜包应符合 GH/T 1011 的规定。

2.1.8 植物油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.9 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。

2.1.10 辣椒粉、葱粉、姜粉、洋葱粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.12 食醋应符合 GB 2719 的规定。

2.1.13 芝麻、熟芝麻粒应符合 GB 19300 的规定。

2.1.14 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。

- 2.1.15 味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.16 毛尖茶粉应符合NY/T 2672的规定。
- 2.1.17 复合香辛料制品应符合附录A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	取适量样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下观察其性状、色泽和杂质；按食用方法煮熟后，闻其气味,用温开水漱口，然后品其滋味
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、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	≤ 65（仅适用于面块）	GB 5009.3
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
酸价（KOH）（以脂肪计），mg/g	5.0（仅适用于红油料包、辣椒油包） 3.0（仅适用于芝麻酱包）	GB 5009.229
过氧化值（以脂肪计），g/100g	0.25（仅适用于红油料包、辣椒油包、芝麻酱包）	GB 5009.227
注：1. *铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定； 2、总砷、铅、黄曲霉毒素B ₁ 指标适用于主料包和各料包的混合检验。		

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 ^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 中的平板计数法

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
注：1、a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
2、微生物指标适用于产品的混合检验。					

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，外购料包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（仅适用于面块）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

附录 A



上海市电子注册库
zwfbzsh.gov.cn

唯加（上海）调味食品科技有限公司企业标准

Q/WJKJ 0002S

复合香辛料调味品

2025-01-15 发布

2025-01-16 实施

唯加（上海）调味食品科技有限公司 发布

前 言

本标准由唯加（上海）调味食品科技有限公司提出。

本标准为首次发布。

复合香辛料调味品

1 范围

本标准适用于以白胡椒、黑胡椒、姜黄、生姜、花椒、八角、小茴香、芫荽籽、桂皮、辣椒、洋葱等两种或两种以上香辛料或其粉（或粒）为主要原料，以玉米粉、味精、食用盐、橘皮（粉）为原料，以白芷（粉）、麦芽糊精、食品添加剂等为辅料，经除杂或不除杂、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、配料、混合、杀菌或不杀菌、混合或不混合、包装等工艺制成的即食或非即食类复合香辛料调味品。

2 要求

原辅料应符合相关食品安全标准和规定。

本标准中严于食品安全国家标准或上海市食品安全地方标准的食品安全指标有 1 项，具体如下：

项 目	指标	检验方法
铅/(mg/kg)	≤ 2.9	《食品安全国家标准 食品中铅的测定》(GB 5009.12-2023)

本标准中的其他内容符合食品安全国家标准或上海市食品安全地方标准的规定。

资料性附录

本企业标准亦适用于以下企业：

无

上海市食品企业标准备案承诺书

本食品生产企业承诺：

一、本企业标准内容符合相应的食品安全国家标准、上海市食品安全地方标准及相关规定。

二、本企业对备案中填写的内容及其资料的真实性、合法性负责。如有不实之处，本企业愿承担全部法律责任。

企业（盖章）
2025 年 01 月 05 日

A red circular stamp is positioned over the date. The outer ring of the stamp contains the text "上海市食品企业标准备案承诺书" (Shanghai Food Enterprise Standard Filing Commitment Book) at the top and "上海市市场监督管理局" (Shanghai Market Supervision Administration) at the bottom. In the center of the stamp is a red five-pointed star.

编制说明

本标准适用于以热干面面块搭配外购榨菜包、自制调料包、酱包、椒油包、芝麻酱包中的几种，经过包装而成的热干面。

热干面面块：以小麦粉为主要原料，添加或不添加毛尖茶粉，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经配料、混合搅拌、和面、静置、压延、切条成型、水煮、沥水，拌入植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、冷却、包装而成；

粉料包：以鸡粉调味料、味精为原料，加入或不加入复合香辛料制品、熟芝麻粒，经配料、混合搅拌、粉碎机粉碎，包装而成；

卤水料包：以酿造酱油、食用盐中的一种或几种、经配料、加水或不加水，熬制或不熬制，冷却、混合搅拌，包装而成；

红油料包：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，依次加入芝麻、香辛料、辣椒粉、葱粉、姜粉、经搅拌、冷却，加入食醋，包装而成；

辣椒油包：将植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）加热，加入芝麻，倒入定量好的辣椒碎，经搅拌冷却、包装而成；

芝麻酱包：以熟白芝麻、植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）为原料，经研磨、包装而成。

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》的规定，参照相关标准制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

信阳胖老几餐饮服务有限公司