



411968S-2025



信阳市浉河区朱丫头面食食品厂(个体工商户)企业标准

Q/XZYT 0001S-2025

热干面

2025-06-27 发布

2025-06-27 实施

信阳市浉河区朱丫头面食食品厂(个体工商户) 发布

前 言

本标准由信阳市浉河区朱丫头面食食品厂(个体工商户)提出并起草。

本标准起草人：朱信言。

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搭配外购调味粉包、外购榨菜包、自制调味酱包、自制辣椒油包、自制芝麻酱包中的几种，经过包装而成的热干面。

热干面：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经配料、混合搅拌、和面、压延、成型、水煮、沥水，拌入大豆油、冷却、包装而成；

调味酱包：以植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、豆瓣酱、线椒、食用盐、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、香辛料、味精中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎，加入适量生活饮用水，经炒制、冷却、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，倒入定量好的辣椒碎中，经搅拌、冷却、包装而成。

芝麻酱：以熟白芝麻为原料，经研磨、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 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.5 调味粉包应符合 SB/T 11194 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 方便面饼包应符合 GB 17400 的规定。
- 2.1.8 榨菜包应符合 GB/T 1011 的规定。
- 2.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.10 豆瓣酱应符合 GB/T 20560 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.11 香辛料或粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.12 线椒应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.14 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.15 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.16 味精应符合 GB 2720 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，g/100g ≤	65（仅适用于热干面包）	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（仅适用于调味酱包、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（仅适用于调味酱包、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（仅适用于热干面包）、菌落总数、大肠菌群的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以热干面搭配外购调味粉包、外购榨菜包、自制调味酱包、自制辣椒油包、自制芝麻酱包中的几种，经过包装而成的热干面。

热干面：以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠，经配料、混合搅拌、和面、压延、成型、水煮、沥水，拌入大豆油、冷却、包装而成；

调味酱包：以植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、豆瓣酱、线椒、食用盐、蚝油、酿造酱油(含焦糖色)、香辛料、味精中的一种或几种为原料，经粉碎或不粉碎，加入适量生活饮用水，经炒制、冷却、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，倒入定量好的辣椒碎中，经搅拌、冷却、包装而成。

芝麻酱：以熟白芝麻为原料，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。

信阳市浉河区朱丫头面食食品厂(个体工商户)