



411721S-2025

信 阳 胖 老 几 餐 饮 服 务
有 限 公 司 企 业 标 准

Q / P L J 0 0 0 1 S - 2 0 2 5

—
—
— —

热 干 面

2 0 2 5 - 0 6 - 0 4 发 布
2 0 2 5 - 0 6 - 0 4 实 施

—
—
— —

信 阳 胖 老 几 餐 饮 服 务 有
限 公 司 发 布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件依据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》制定。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

本文件由信阳胖老几餐饮服务有限公司提出并起草。

本文件起草单位：信阳胖老几餐饮服务有限公司、信阳市市场监管综合行政执法支队。

本文件主要起草人：邓浩志、薛建国。

本文件于2025年6月3日发布，2025年6月6日实施。

H N
Q B

热干面

1 范围

本文件规定了热干面的术语与定义，技术要求，生产加工过程卫生要求，检验方法，检验规则，标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于以面饼搭配料包，经过组合包装而成的热干面。

面饼：以高筋面粉为主要原料，经搅拌、熟制成型、老化或不老化、洗面或不洗面、干燥、杀菌或不杀菌而成的面饼。料包：以食用油、香辛料、食用盐、酿造酱油为主要原料，经选料、炒制或不炒制、混合、搅拌、包装制成的料包。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2717 食品安全国家标准 酱油
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.6 食品安全国家标准 食品中脂肪的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB/T 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件

GB 19303 食品安全国家标准 熟肉制品生产卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 技术要求

4.1 原辅料

4.1.1 高筋面粉

应符合GB/T 8607的规定。

4.1.2 食用油

应符合GB 2716的规定。

4.1.3 香辛料

应符合GB/T 15691的规定。

4.1.4 食用盐

应符合GB/T 5461的规定。

4.1.5 酿造酱油

应符合GB 2717的规定。

4.1.6 所有原辅料和食品添加剂还应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

4.1.7 生产用水应符合 GB 5749 的要求。

4.2 感官指标

应符合表1的要求。

表1 感官指标

项目	指标要求
色泽	具有产品应有的色泽
滋味与气味	具有该产品正常的滋味、气味，无异味
组织形态	具有该产品正常形状和组织状态
杂质	无肉眼可见外来杂质

4.3 理化指标

应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标要求
水分/ (g/100 g)	≤ 85.0
铅 (以Pb计) / (mg/kg)	≤ 0.16
黄曲霉毒素B ₁ ^a / (μg/kg)	≤ 5.0
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH) / (mg/g)	≤ 5.0
过氧化值 ^b (以脂肪计) / (g/100 g)	≤ 0.25
^a 仅适用于面饼。	
^b 仅适用于料包。	

4.4 微生物指标

应符合表3的要求。

表3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数/ (CFU/g)	5	2	5×10^4	10^5
大肠菌群/ (CFU/g)	5	2	10	10^2
沙门氏菌/ (25 g)	5	0	0	—
金黄色葡萄球菌/ (CFU/g)	5	1	10^2	10^3
^c 样品的采样及处理按照 GB 4789.1 执行。				

4.5 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881、GB 19303的要求。

6 检验方法

6.1 感官指标

取适量样品置于白色瓷盘中，在自然光下观察其色泽和性状、检查有无杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味。

6.2 理化指标

6.2.1 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

6.2.2 铅

按GB 5009.12规定的方法测定。

6.2.3 黄曲霉毒素 B₁

按GB 5009.22规定的方法测定。

6.2.4 酸价

按GB 5009.229规定的方法测定。

6.2.5 过氧化值

按GB 5009.6规定的方法测定。

6.3 微生物指标

6.3.1 菌落总数

按GB 4789.2规定的方法测定。

6.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3规定的方法测定。

6.3.3 沙门氏菌

按GB 4789.4规定的方法测定。

6.3.4 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10规定的方法测定。

6.4 净含量

按JJF 1070规定的方法测定。

7 检验规则

7.1 组批

以同原料、同配方、同工艺一次性投料生产的产品为一组批。

7.2 抽样方法和数量

每批产品随机抽取至少12个最小独立包装（净含量不得少于500 g），分别用于检测以及留样备查。

7.3 检验

7.3.1 出厂检验

7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、菌落总数和大肠菌群。

7.3.1.2 产品出厂

每批产品必须经厂质检部门检验合格后并签发质量合格证方可出厂。

7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每年进行2次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品试制鉴定；
- 生产工艺或原材料有较大改变时；
- 停产半年以上恢复生产或转厂生产时；
- 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- 质量监督部门提出要求时。

7.3.2.2 型式检验项目为本标准规定的全部项目。

7.4 判定规则

7.4.1 检验结果符合本标准的规定，则该批产品判定为合格产品。

7.4.2 微生物指标不合格，即判该批产品为不合格。

7.4.3 理化指标不合格，如有一项以上（含一项）不合格，应在同一批产品中抽取两倍样品，进行复检，若仍有一项不符合本标准要求，应判为不合格产品。

8 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

8.1 标志和标签

产品包装储运图示标志、标签应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050的规定。

8.2 包装

8.2.1 产品内包装材料应符合GB 4806.7的规定。

8.2.2 产品外包装瓦楞纸箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装物应清洁卫生，封口牢固、防潮、整洁、美观、无异气味，便于装卸、仓储和运输。

8.3 运输

运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，应使用食品专用车，不得与有毒、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.4 贮存

成品应存放于常温、阴凉、避光、保持干燥且符合卫生要求的食品专用库中。

8.5 保质期

烘干型热干面常温避光条件下，保质期2个月；湿面型热干面-18℃冷冻保存条件下，保质期2个月。

编制说明

本文件适用于以面饼搭配料包，经过组合包装而成的热干面。

面饼：以高筋面粉为主要原料，经搅拌、熟制成型、老化或不老化、洗面或不洗面、干燥、杀菌或不杀菌而成的面饼。料包：以食用油、香辛料、食用盐、酿造酱油为主要原料，经选料、炒制或不炒制、混合、搅拌、包装制成的料包。

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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本文件中铅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