



412410S-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

2025-08-08 发布

2025-08-08 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

本标准的附录 A 为规范性附录。

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。

本标准自发布实施日起替代 Q/XZYT 0001S-2025，备案号 412271S-2025。

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、外购花生包、自制调料包、酱包、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，拌入植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、冷却、包装而成；

酱包：以植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、豆瓣酱、香辛料、线椒、食用盐、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、味精中的几种为原料，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，加入食用盐，经搅拌、冷却、包装而成。

调料包：以复合香辛料制品、鸡粉调味料、味精、熟白芝麻为原料，经混合、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。

## 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 花生包应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.5 鸡粉调味料应符合 SB/T 10371 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 GH/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。

2.1.17 复合香辛料制品应符合Q/TCXWJ 0001S（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 (仅适用于方便热干面包)	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 <sub>1</sub> , 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、花生包)	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、花生包)	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<sub>1</sub>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 <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 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。

## 附录 A

备案编号: 320576S-2024

备案日期: 2024-03-18



# Q/TCXWJ

太仓新唯加食品有限公司企业标准

Q/TCXWJ 0001S-2024  
代替 Q/TCXWJ 0001S-2023

### 固态香辛调味制品

2024-02-21 发布

2024-03-19 实施

太仓新唯加食品有限公司发布

## 前 言

本标准代替 Q/TCXWJ 0001S-2023，与 Q/TCXWJ 0001S-2023 对比，修改内容如下：

- 更新了规范性引用文件；
- 修改了分类中香辛料调味品的辅料；
- 修改了“复合香辛料制品”出厂检验项目。

本标准格式依据 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》的规定进行编写并确定规范性技术要素内容。

本标准主要参照 GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》和根据产品配料特点制订。

本标准中以咖喱粉、香辛料调味品[花椒、桂皮(肉桂)、混合香辛料]、复合香辛料制品为主的铅(以Pb计) $\leq 2.9\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中香辛料类[花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料]规定的铅(以Pb计) $\leq 3.0\text{mg/kg}$ ；

本标准中以香辛料调味品[香辛料(花椒、桂皮(肉桂)、混合香辛料除外)]为主的铅(以Pb计) $\leq 1.4\text{mg/kg}$ ，严于GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》中香辛料类[花椒、桂皮(肉桂)、多种香辛料混合的香辛料除外]规定的铅(以Pb计) $\leq 1.5\text{mg/kg}$ ；

本标准所有产品为委托加工，委托方为：上海好唯加食品有限公司，委托方地址：上海市中山北路588号。

本标准由太仓新唯加食品有限公司提出并负责起草。

本标准主要起草人：张志鹏、盛雯。

本标准于2016年4月首次发布，2019年6月第一次修订，2020年12月第二次修订，2023年6月第三次修订，2024年2月第四次修订。

## 固态香辛调味制品

### 1 范围

本标准规定了固态香辛调味制品的分类及命名、要求、检验规则和标志、包装、运输、贮存和保质期。

本标准适用于以表 1 所示的原辅料，经配料或不配料、干燥或不干燥、粉碎或不粉碎、筛分或不筛分、混合或不混合、杀菌或不杀菌、混合或不混合、包装而制成的固态香辛调味制品（以下简称产品）。

### 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 2720 食品安全国家标准 味精
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 10463 玉米粉
- GB/T 12729.1 香辛料和调味品 名称
- GB/T 12729.4 香辛料和调味品 磨碎细度的测定（手筛法）
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15203 食品安全国家标准 淀粉糖
- GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件
- GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第 6 部分：麦芽糊精
- GB 25576 食品安全国家标准 食品添加剂 二氧化硅
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 30382 辣椒（整的或粉状）
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- SB/T 10371 鸡精调味料

Q/TCXWJ 0001S-2024

国家市场监督管理总局令[2023]第70号令 定量包装商品计量监督管理办法  
《中华人民共和国药典》

### 3 分类及命名

#### 3.1 分类

3.1.1 根据配料不同分为单一香辛料及其混合物、复合香辛料制品，见表1。

表1 产品类别与原辅料

类别		原料（选择性）	辅料（选择性）
单一香辛料及其混合物	咖喱粉	姜黄（粉）、辣椒（粉）、橘皮（粉）	白芷（粉）、香辛料（粉）、玉米粉
	香辛料调味品	香辛料（罂粟除外）或其粉（或粒）、橘皮（粉）、玉米粉	麦芽糊精、白芷（粉）、二氧化硅
复合香辛料制品		香辛料（罂粟除外）或其粉（或粒）、食用盐、味精、橘皮（粉）	白芷（粉）、麦芽糊精

3.1.2 根据是否即食分为即食型和非即食型产品。

#### 3.2 命名

以“产品所呈风味名称”+“粉”或“粒”命名产品。示例：咖喱粉、红花椒粉、五香粉、香辣粉、鲜辣味粉、胡椒粉、孜然味粉或复合孜然味粉。

### 4 要求

#### 4.1 原料要求

4.1.1 姜黄和香辛料（罂粟除外）：应符合 GB/T 12729.1 和 GB/T 15691-2008 的规定，并符合 GB 2762、GB 2763 的要求。

4.1.2 麦芽糊精：应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。

4.1.3 食用盐：应符合 GB/T 5461 及 GB2721 的规定。

4.1.4 味精：应符合 GB 2720 的规定。

4.1.5 橘皮、白芷：应符合《中华人民共和国药典》，并符合 GB2762、GB2763 的规定。

4.1.6 辣椒：应符合 GB/T 30382 的规定。

4.1.7 二氧化硅：应符合 GB 25576 的规定。

4.1.8 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。

#### 4.2 感官指标及试验方法

感官指标及试验方法符合表2的规定。

表2 感官指标及试验方法

项目	指标			试验方法
	单一香辛料及其混合物		复合香辛料制品	
	咖喱粉	香辛料调味品		
色泽	具有各品种主要原料应有的色泽，无异色			取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态，闻其气味。用温开水漱口。
形态与质地	不得带粗颗粒，均匀、疏松粉状、微粒状或颗粒状，不得有霉斑	均匀、疏松粉状、微粒状或颗粒状，不得有霉斑		

Q/TCXWJ 0001S-2024

续表 2 感官指标及试验方法

项目	指标			试验方法
	单一香辛料及其混合物		复合香辛料制品	
	咖喱粉	香辛料调味品		
气味与滋味	具有该产品特有的清新、洁净和刺激性气味，不得有异味和霉变、腐烂气味	具有该产品应有的天然芳香和滋味，无异味		品其滋味。

## 4.3 理化指标及试验方法

理化指标及试验方法应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标及试验方法

项目		指标			试验方法
		单一香辛料及其混合物		复合香辛料制品	
		咖喱粉	香辛料调味品		
总灰分, g/100g	≤	10.0		50.0	GB 5009.4
酸不溶性灰分, g/100g	≤	3.5	5.0	10.0	
谷氨酸钠*, g/100g	≥	—		1.0	SB/T 10371 中 5.2.1
铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	2.9 (咖喱粉、花椒粉、肉桂粉、桂皮粉、多种香辛料混合的香辛料粉或粒) 1.4 (花椒粉、肉桂粉、桂皮粉除外的单一香辛料粉或粒)		2.9	GB 5009.12
水分, g/100g	≤	14.0			GB 5009.3
食品添加剂		应符合 GB 2760 的规定			
		*限添加味精的产品。			

## 4.4 微生物指标及试验方法

即食型产品微生物指标及试验方法应符合表4的规定。

表 4 微生物指标及试验方法

项目		采样方案*及限量				试验方法
		n	c	m	M	
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
菌落总数, CFU/g	≤	10000				GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	≤	5	2	30	200	GB 4789.3 平板计数法
		*样品的采集及处理按 GB 4789.1 执行。				

## 4.5 净含量及试验方法

净含量应符合国家质检总局令第 75 号规定的要求；试验方法按 JJF 1070 规定进行。

## 4.6 生产加工要求

Q/TCXWJ 0001S-2024

### 6.3 运输

运输工具清洁、卫生、干燥，装卸时应轻拿轻放，不得与有污染物、有毒物品混装，不得日晒雨淋。

### 6.4 贮存

产品贮存在清洁、通风的仓库中，密封、避光、防潮保存，不得同有毒、有害、有异味、有污染物品、杂物一起堆放。

### 7 保质期

在符合上述规定的贮存条件下，自产品生产之日起，各类包装产品保质期最长 36 个月，视产品和包装而定，具体见标签所示。

## 编制说明

本标准适用于以热干面面块搭配外购榨菜包、外购花生包、自制调料包、酱包、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，拌入植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、冷却、包装而成；

**酱包：**以植物油（大豆油、花生油、菜籽油中的一种）、豆瓣酱、香辛料、线椒、食用盐、蚝油、酿造酱油（含焦糖色）、味精中的几种为原料，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，加入食用盐，经搅拌、冷却、包装而成。

**调料包：**以复合香辛料制品、鸡粉调味料、味精、熟白芝麻为原料，经混合、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。

信阳市浉河区朱丫头面食食品厂(个体工商户)