



411739S-2026



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0025S-2026

高蛋白中温复水冻干面

2026-06-23 发布

2026-06-23 实施

白象食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫红伟、巩晋龙、卫攀杰、王艳丽、李芳、徐瑞敏、乔超慧、王玉琼、徐庆、姚进。

H N

Q B

高蛋白中温复水冻干面

1 范围

本文件规定了高蛋白中温复水冻干面的要求、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，添加或不添加谷物粉、食用淀粉、乳清蛋白粉、酪蛋白粉、乳粉、鸡蛋白粉、鸡全蛋粉、鸭蛋清粉、鹅蛋清粉、谷朊粉、大豆蛋白、豌豆蛋白粉、鹰嘴豆粉、酵母蛋白粉、食用盐、辣椒红、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经配料、和面、压延、切条、蒸煮、冷却，添加或不添加复合调味料（以番茄、鸡蛋液、番茄酱、蟹味菇、食用植物油、食用动物油脂、香葱、大蒜、洋葱、葱、西葫芦、豇豆、食用盐、酵母抽提物、白砂糖、酱油、果葡糖浆、生姜、白胡椒粉、罗汉果甜苷、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、维生素 E、辣椒红、呈味核苷酸二钠中的几种，经原料处理、炒制而成，含两种或两种以上调味品），经搅拌或不搅拌、装盒、冷冻、真空冷冻干燥、包装加工制成的面条类预包装方便食品，蛋白质含量 $\geq 12\text{g}/100\text{g}$ 的高蛋白中温复水冻干面产品。

2 定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 高蛋白：依据 GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》规定，固体形态方便食品中蛋白质含量不低于 $12\text{g}/100\text{g}$ 的产品，界定为高蛋白方便食品。

2.2 中温复水：是指产品置于 $45^{\circ}\text{C}\sim 60^{\circ}\text{C}$ 水温条件下，经 6 分钟浸泡即可实现完全复水。

3 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.3 谷物粉应符合 GB 2715 和 GB 2761 和 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。

2.1.7 酪蛋白粉应符合 GB 31638 的规定。

2.1.8 乳粉应符合 GB 19644 的规定。

2.1.9 鸡蛋白粉、鸡蛋白粉、鸡全蛋粉、鸭蛋清粉、鹅蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.10 大豆蛋白、豌豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.11 鹰嘴豆粉应符合 LS/T 3325-2025 的规定。
- 2.1.12 酵母蛋白粉应符合 QB/T 5950 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 辣椒红应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.15 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.16 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.17 抗坏血酸钠棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.18 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。
- 2.1.19 香葱、大蒜、洋葱、葱、西葫芦、豇豆应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.20 食用菌（香菇、白玉菇、蟹味菇）应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.21 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.22 食用动物油脂应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.23 鸡蛋液应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.24 番茄酱应符合 GB/T 14215 的规定。
- 2.1.25 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.26 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.27 白砂糖应符合 GB/T 317 的规定。
- 2.1.28 酱油应符合 GB/T 18186 的规定。
- 2.1.29 果葡糖浆应符合 GB/T 20882.4 的规定。
- 2.1.30 生姜应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.31 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.32 罗汉果甜苷应符合 GB 1886.77 的规定。
- 2.1.33 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.34 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.35 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.36 L-苹果酸应符合 GB 1886.40 的规定。
- 2.1.37 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.38 复合调味料应符合 GB 31644 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
包装	内外包装袋的封口平整、无皱褶、虚焊和烫化	目测
产品	复水性	45℃温水冲泡，6分钟复水、无并条、无硬芯
	外观	汤色正常、食欲感强
	口感	爽滑性好、无粘牙、软硬适中，筋力可维持10 min以上
	香气	汤料香气正常，口感丰富，特征风味突出
	滋味	汤料咸度适口，味道鲜
	异味	面饼和调料口味正常，无异味
		GB/T 25005

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/100 g)	≤ 14.0	GB 5009.3
复水时间/(min)	≤ 6.0	GB/T 40772
氯化钠含量/(%)	≤ 2.5	GB 5009.44
碘呈色度	≥ 1.0	GB/T 40772
维生素E/(g/kg)	≤ 0.2	GB 5009.82
总砷(以As计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.11
*铅(以Pb计)/(mg/kg)	≤ 0.1	GB 5009.12
镉(以Cd计)/(mg/kg)	≤ 0.05	GB 5009.15
总汞(以Hg计)/(mg/kg)	≤ 0.02	GB 5009.17
铬(以Cr计)/(mg/kg)	≤ 0.5	GB 5009.123
黄曲霉毒素B ₁ /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22
赭曲霉毒素A/(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.96
脱氧雪腐镰刀菌烯醇/(μg/kg)	≤ 1000	GB 5009.111
玉米赤霉烯酮/(μg/kg)	≤ 60	GB 5009.209
注：铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
同一功能且具有数值型最大使用量的（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 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数/ (CFU/g) ≤	1000				GB 4789. 2
大肠菌群/ (MPN/g) ≤	3. 0				GB 4789. 3
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌	5	0	0/25g	-	GB 4789. 10
霉菌/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15
酵母/ (CFU/g) ≤	20				GB 4789. 15

^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 其他要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 生产过程控制要求

3.1 原材料质量控制要求

应建立原料供应商管理制度，规定供应商的选择、审核、评估程序，并在与其签订的合同中明确双方应承担的质量安全责任。定期/不定期对供应商进行现场评审或对采购的原料进行全指标分析及评价。若出现评价不合格的情况，则加大抽样量，复核后满足要求可继续纳为合格供方；若不满足要求则限期整改，整改满足要求后可继续纳为合格供方。若在同一年内连续 2 次出现评价结果不合格的状况则取消供应商资质。

3.2 工艺质量控制要求

应对生产工艺主要过程进行危害分析，根据对各环节的危害分析确立关键控制点（CCPs），并根据危害分析结果，对关键控制点的危害形式、关键限值、监控方式、纠偏行动、记录程序、验证程序等进行规定，形成危险分析与关键控制点（HACCP）计划表，依据 HACCP 计划表进行质量监控。对于生产工艺中的非关键控制点，按照国家标准要求，进行良好生产规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）规范操作常规控制。

a) 建立关键控制点监控程序，跟踪加工过程操作并查明和注意可能偏离关键限值的趋势，及时采取措施进行加工调整；

b) 建立健全产品质量检测制度，包括检验方法和标准以及纠偏措施；

c) 主管和关键岗位员工，具有运用加工工艺、分级、包装、储藏等方面的能力和知识；

d) 建立健全产品贮存管理制度，有定期检查和控制措施的记录，如温度、湿度、产品状况、生物危害等；

e) 对原料和包装好的产品贮存管理都应遵守先进先出的原则；

f) 对重量、温度等测量器具应定期检定校准；

g) 配备高蛋白中温复水冻干面感官审评和理化检测室，并按要求配置相应设备。高蛋白中温复水冻干面审评应当由有资质的专业人员进行，审评结果有书面记录。

3.3 环境及卫生管理要求

应符合GB 13122的规定。

3.4 其他要求

应保存从原料采购、验收、贮存、运输到产品定期检查、生产控制、贮存管理的相关记录，至少保存五年。

4 检验

4.1 抽样方法与数量

同一产地、同一批次、同一等级作为一个检验批次。市场上或者企业成品仓库内的待销产品按照GB/T 2828.1规定抽样。

4.2 出厂检验

4.2.1 每批产品应按照文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

4.2.2 出厂检验的项目包括：感官指标、理化指标（水分）、微生物（大肠菌群、菌落总数、霉菌和酵母）、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加谷物粉、食用淀粉、乳清蛋白粉、酪蛋白粉、乳粉、鸡蛋白粉、鸡全蛋粉、鸭蛋清粉、鹅蛋清粉、谷朊粉、大豆蛋白、豌豆蛋白粉、鹰嘴豆粉、酵母蛋白粉、食用盐、辣椒红、抗坏血酸棕榈酸酯、维生素 E、D-异抗坏血酸钠中的一种或几种，经配料、和面、压延、切条、蒸煮、冷却，添加或不添加复合调味料（以番茄、鸡蛋液、番茄酱、蟹味菇、食用植物油、食用动物油脂、香葱、大蒜、洋葱、葱、西葫芦、豇豆、食用盐、酵母抽提物、白砂糖、酱油、果葡糖浆、生姜、白胡椒粉、罗汉果甜苷、醋酸酯淀粉、瓜尔胶、黄原胶、D-异抗坏血酸钠、L-苹果酸、柠檬酸、维生素 E、辣椒红、呈味核苷酸二钠中的几种，经原料处理、炒制而成，含两种或两种以上调味品），经搅拌或不搅拌、装盒、冷冻、真空冷冻干燥、包装加工制成的面条类预包装方便食品，蛋白质含量 $\geq 12\text{g}/100\text{g}$ 的高蛋白中温复水冻干面产品。

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 31644《食品安全国家标准 复合调味料》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。

白象食品股份有限公司