



412421S-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

2026-08-24 发布

2026-08-24 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。

本标准适用于以下分子公司：

白象食品股份有限公司

河南白象食品有限公司

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、冷冻等工艺制成的面饼，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。

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	GB/T 25005
	色泽	具有产品应有的色泽	
	滋味、香气	具有产品应有的滋味和气味，无异味，无异嗅	
	滋味	具有产品应有的状态，无霉变	
	异物	无正常视力可见外来异物	

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
赈曲霉毒素 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
*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 生产加工过程的卫生要求

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；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 检验

出厂检验的项目包括：感官要求、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、冷冻等工艺制成的面饼，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，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