

ICS67.060

X11

DB42

湖 北 省 地 方 标 准

DB42/T 484—2008

热干面

Hot dry noodles

2008-07-10 发布

2008-09-01 实施

湖北省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由湖北省农科院农业测试与科技信息中心提出并归口。

本标准起草单位：农业部食品质量监督检验测试中心(武汉)、湖北省农科院农业测试与科技信息中心，武汉餐饮业协会。

本标准主要起草人：李书谦、胡定金、路磊、余绍金、王爱华、夏虹、杨洁、周有祥。

热干面

1 范围

本标准规定了热干面的术语和定义、产品分类、要求、试验方法、检验规则以及标志、标签、包装、运输、储存。

本标准适用于散装热干面和预包装热干面。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，其随后所有的修改单（不包括勘误的内容）或修订版均不适用于本标准，然而，鼓励根据本标准达成协议的各方研究是否可使用这些文件的最新版本。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

- GB/T 191 包装储运图示标志
- GB 1355 小麦粉
- GB 1886 食品添加剂 碳酸钠
- GB 1887 食品添加剂 碳酸氢钠
- GB 2714 酱腌菜卫生标准
- GB 2717 酱油卫生标准
- GB 2719 食醋卫生标准
- GB 2720 味精卫生标准
- GB/T 4789.2 食品卫生微生物学检验 菌落总数测定
- GB/T 4789.3 食品卫生微生物学检验 大肠菌群测定
- GB/T 4789.4 食品卫生微生物学检验 沙门氏菌检验
- GB/T 4789.5 食品卫生微生物学检验 志贺氏菌检验
- GB/T 4789.10 食品卫生微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
- GB/T 4789.11 食品卫生微生物学检验 溶血性链球菌检验
- GB/T 5009.3 食品中水分的测定
- GB/T 5009.11 食品中总砷及无机砷的测定
- GB/T 5009.12 食品中铅的测定
- GB/T 5009.15 食品中镉的测定
- GB/T 5009.17 食品中总汞及有机汞的测定
- GB/T 5009.22 食品中黄曲霉毒素B₁的测定
- GB/T 5009.29 食品中山梨酸、苯甲酸的测定
- GB/T 5009.33 食品中亚硝酸盐与硝酸盐的测定
- GB/T 5009.37 食用植物油卫生标准的分析方法
- GB/T 5009.56 糕点卫生标准的分析方法
- GB 5461 食用盐
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7654 菜籽色拉油
- GB 7718 预包装食品标签通则

GB 8233 芝麻油

LS/T 3211 方便面

NY/T 455 胡椒

SB/T 10260 芝麻酱

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1 热干面 hot dry noodles

以加碱生切面为原料，经水煮、拌油、摊凉回生等预处理，食用时入沸水中上下涮烫、捞起稍沥水后加入芝麻酱、食用油、酱腌菜、酱油、食用盐、胡椒粉、味精、醋等调料的食品。

3.1.1 散装热干面 bulk hot dry noodles

以加碱生切面为原料，经水煮、拌油、摊凉回生等预处理，食用时入沸水中上下涮烫、捞起稍沥水后加入芝麻酱、食用油、酱腌菜、酱油、食用盐、胡椒粉、味精、醋等调料的散装食品。

3.1.2 预包装热干面 prepacking hot dry noodles

以加碱生切面为原料，经水煮、风干并包装，食用时用沸水复水数分钟，将余水去除并加入芝麻酱、食用油、酱腌菜、酱油、食用盐、胡椒粉、味精、醋等调料的预包装食品。

3.2 加碱生切面 alkali-added raw noodles

以小麦粉为主要原料，适量添加食用碳酸钠或碳酸氢钠等加水混合制成的条状湿面条，其pH值应 ≤ 10 。

3.3 调料 condiments

主要是芝麻酱、酱腌菜（包括酱萝卜、榨菜丁、甜大头菜丁等）、酱油、芝麻油（或色拉油）、食用盐、胡椒粉、味精、醋等。

4 分类

热干面分为散装热干面和预包装热干面。

5 要求

5.1 原料

小麦粉应符合GB 1355的规定。

5.2 辅料

加工用水应符合GB 5749的规定。

食用碳酸（氢）钠应符合GB 1886或GB 1887的规定。

菜籽色拉油应符合GB 7654的规定。

5.3 调料

芝麻酱应符合SB/T 10260的规定。

酱腌菜应符合GB 2714的规定。

酱油应符合GB 2717的规定。

食用盐应符合GB 5461的规定。

芝麻油应符合GB 8233的规定。

味精应符合GB 2720的规定。

胡椒粉应符合NY/T 455的规定。

食醋应符合GB 2719的规定。

5.4 感官指标

5.4.1 散装热干面感官指标见表1。

表1 散装热干面感官指标

项 目	指 标
色 泽	面条和调料拌匀后呈酱褐色
气味和滋味	具有芝麻酱及调料的香味和滋味, 无异味
口 感	干湿适口, 不粘、不生、不碎
杂 质	无肉眼可见外来杂质

5.4.2 预包装热干面面块感官指标见表2。

表2 预包装热干面面块感官指标

项 目	指 标
色 泽	呈均匀的淡黄色, 允许正反两面略有深浅差别
滋味和气味	无霉味、哈喇味及其他异味
形 态	外形整齐, 花纹均匀
复水性	面条复水后无明显断条, 口感不夹生、不粘牙
杂 质	无肉眼可见外来杂质

5.5 理化和微生物指标

5.5.1 散装热干面理化指标见表3。

表3 散装热干面理化指标

项 目	指 标
无机砷(以As计), mg/kg	≤0.1
铅(以Pb计), mg/kg	≤0.2
汞(以Hg计), mg/kg	≤0.02
镉(以Cd计), mg/kg	≤0.1
酸价, mgKOH/kg	≤4.0
过氧化值, mmol/kg	≤6.0
亚硝酸盐, mg/kg	≤4.0
苯甲酸, g/kg	≤0.1
黄曲霉毒素B ₁ , ug/kg	≤5

5.5.2 散装热干面微生物指标见表4。

表4 散装热干面微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, (cfu/g)	≤50000
大肠菌群, (MPN/100g)	≤30
致病菌(沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌)	不得检出

5.5.3 预包装热干面面块理化指标见表5。

表5 预包装热干面面块理化指标

项 目	指 标
水分, %	≤12
碘呈色度 (I ₀₀ 值)	≥1.0
氯化钠, %	≤2.5
复水时间, min	≤6

5.5.4 预包装热干面调料理化指标见表6。

表6 预包装热干面调料理化指标

项 目	指 标
酸价, mgKOH/kg	≤4.0
过氧化值, mmol/kg	≤6.0
苯甲酸, g/kg	≤1.0
黄曲霉毒素B ₁ , ug/kg	≤10

5.5.5 预包装热干面（面块和调料）微生物指标见表7。

表7 预包装热干面（面块和调料）微生物指标

项 目	指 标
菌落总数, (cfu/g)	≤50000
大肠菌群、(MPN/100g)	≤150
致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌、金黄色葡萄球菌、溶血性链球菌）	不得检出

5.6 净含量

预包装热干面净含量应符合国家质量监督检验检疫总局令2005年第75号的相关规定。

6 试验方法

6.1 散装热干面感官指标

将散装的热干面加调料拌匀后倒入洁净的白色平底磁盘中,用目测法观察色泽,嗅气味并尝滋味进行判定。

6.2 预包装热干面感官指标

6.2.1 取两袋(块)以上样品观察,应符合表2色泽、形状和杂质的要求。

6.2.2 取1袋(块)面块,放入盛有500mL沸水的容器中泡6分钟后观察,应符合表2中复水性要求。

6.2.3 取1袋(块)面块复水后将调料放入并拌匀后嗅气味、尝滋味应符合表2滋味和气味的要求。

6.3 理化、微生物指标

6.3.1 无机砷

按 GB/T 5009.11 规定执行。

6.3.2 铅

按 GB/T 5009.12 规定执行。

6.3.3 镉

按 GB/T 5009.15 规定执行。

6.3.4 汞

按 GB/T 5009.17 规定执行。

6.3.5 酸价

按 GB/T 5009.37 规定执行。

6.3.6 过氧化值

按 GB/T 5009.37 规定执行。

6.3.7 亚硝酸盐

按 GB/T 5009.33 规定执行。

6.3.8 苯甲酸

按 GB/T 5009.29 规定执行。

6.3.9 黄曲霉毒素 B₁

按 GB/T 5009.22 规定执行。

6.3.10 菌落总数

按 GB/T 4789.2 规定执行。

6.3.11 大肠菌群

按 GB/T 4789.3 规定执行。

6.3.12 沙门氏菌

按 GB/T 4789.4 规定执行。

6.3.13 志贺氏菌

按 GB/T 4789.5 规定执行。

6.3.14 金黄色葡萄球菌

按 GB/T 4789.10 规定执行。

6.3.15 溶血性链球菌

按 GB/T 4789.11 规定执行。

6.3.16 水分

按 GB/T 5009.3 执行。

6.3.17 碘呈色度、复水时间、氯化钠。

按 LS/T 3211 规定执行。

6.3.18 净含量检验

按 JJF 1070 规定执行。

7 检验规则

7.1 检验类别

7.1.1 出厂检验（适用于预包装产品）

每组批产品出厂前应进行检验，检验项目包括感官指标、净含量、水分、碘呈色度、复水时间、菌落总数和大肠菌群，检验合格后签发合格证，方可出厂。

7.1.2 型式检验

型式检验是对产品进行全面考核，即按本标准规定的全部要求进行检验，有下列情况之一者应进行型式检验。

- a) 原料、生产工艺、生产环境发生较大变化时;
- b) 前后两次交收检验结果差异较大时;
- c) 质量技术监督部门提出型式检验要求时。

7.2 抽样方法

散装热干面样品(包括面条、调料)一次抽两份,每份四碗(每碗固形物300—400g),一份为检样,一份为备检样。每份样中三碗供提取食用油检测酸价、过氧化值用,另一碗供其余项目检验用。环境温度超过20℃时,抽样时需用冰块或冰袋将所抽样品降温。检样应及时检验,备检样低温冷冻供复检用。预包装热干面样品在成品库合格产品中每批随机抽样5箱,每箱抽取4包。

7.3 样品处理

散装样品在抽样后四个小时内必须将其处理完并进行微生物项目的检验,否则需将样品冷冻保存。先取样检验微生物(取样时应将面条和调料拌匀后多点取样),再检验感官指标,然后在样品中加相当于热干面重量10%的蒸馏水,用搅碎机充分搅拌均匀再进行其他项目的检验;提取散装热干面中食用油的方法按GB/T 5009.56操作。检验预包装样品中微生物项目需面块复水后并与调料拌匀进行多点取样;取5—10袋预包装热干面的调料包供酸价和过氧化值的检验。

7.4 判定规则

7.4.1 散装热干面

全部指标检验合格,则该批产品判为合格;

感官指标、理化指标和微生物指标中有一项不合格,则该批产品判为不合格。

7.4.2 预包装热干面

7.4.2.1 出厂检验项目全部合格判为合格品。当某一项目(不包括微生物项目)不符合要求时,可以加倍抽样复验,复验结果符合要求则判为合格。感官指标、理化指标和微生物指标中有一项不合格,则该批产品判为不合格。

7.4.2.2 型式检验项目全部合格判为合格品。当感官、净含量、水分、碘呈色度和复水时间指标某一项不符合要求时,可以加倍抽样复验(其他项目不得复验),复验结果符合要求则判为合格。感官指标、理化指标和微生物指标中有一项不合格,则该批产品判为不合格。

8 标志、标签、包装、运输、储存(适用于预包装产品)

8.1 标志

预包装热干面的运输图示标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 标签

单件预包装热干面食品标签应符合GB 7718和国家相关规定要求。

8.3 包装

产品应采用袋装、碗装形式。包装密封完好,标签、标示文字清晰。

包装材料应符合国家规定的食品包装材料卫生标准。

8.4 运输

包装产品运输时应外加纸箱、木箱等包装物。运输工具应清洁无异味。运输中应注意轻装、轻卸并具有防雨、防晒措施。

8.5 储存

包装产品应存放于通风、阴凉、干燥、清洁、无异味的库中。

8.6 保质期

预包装热干面的保质期为六个月。

