

团 体 标 准

T / CIFST 013—2023

热风干燥方便面

Hot-air dried instant noodles

2023-03-06 发布

2023-03-06 实施

中国食品科学技术学会 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。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、中国农业大学、河南工业大学、上海康识食品科技有限公司、中粮营养健康研究院、中粮利金(天津)粮油股份有限公司静海分公司、杭州普罗星淀粉有限公司、克明五谷道场食品有限公司、白象食品股份有限公司、华味坊食品(焦作)有限公司。

本文件主要起草人：魏益民、沈群、陆啟玉、何强、刘景饶、郝宇航、张连慧、陶轶杰、王小芬、石硕、王洪卫、李芳、周朋辉、周成功、王红磊。

热风干燥方便面

1 范围

本文件规定了热风干燥方便面的术语和定义,产品分类,技术要求,净含量,检验规则,判定规则,标签、标志,贮存和运输。

本文件适用于预包装热风干燥方便面生产和贮运。

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 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 17400 食品安全国家标准 方便面
- GB/T 40636—2021 挂面
- GB/T 40772—2021 方便面
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法[国家质量监督检验检疫总局(2005)第75号令]

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

热风干燥 hot-air drying

以过滤的热空气为干燥媒介,采用强制对流循环方式与干燥室内的食品物料进行湿热交换,促使食品物料中水分蒸发并去除表面水蒸气的干燥方法。

3.2

热风干燥方便面 hot-air dried instant noodles

以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料,添加或不添加辅料,经蒸煮和/或挤压熟化处理,采用一段或多段热风干燥脱水工艺制成的面饼(面片)等,添加或不添加方便调料的(非油炸)方便面。

3.3

复水时间 rehydration time

一块(或一份)面饼(面片)产品经沸水浸泡后,软化至无明显硬(白)心所需要的时间。

3.4

烹调损失率 percentage of weight loss after cooking

一定质量的面饼(面片)产品在规定条件下煮熟后,溶解和/或脱落到煮面水中的固形物部分占产品的质量分数。

3.5

并条率 percentage of adhered noodle after cooking

一块(或一份)面饼(面片)产品在包装规定时间泡熟或煮熟后,有粘连现象的湿面条占全部湿面条产品的质量分数。

注:有粘连现象的湿面条指两根或两根以上面条粘连,且粘连长度达到或超过 2 cm。

4 产品分类

按食用方式分为:

——泡面:经沸水浸泡后食用的产品。

——煮面:经煮制后食用的产品。

5 技术要求

5.1 原辅料与加工要求

原辅料及生产过程应符合相应食品标准和有关规定。

5.2 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
色泽	具有该产品应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置于 500 mL 无色透明烧杯中,在自然光下观察其色泽、形态,闻其气味;用温开水漱口后,品其滋味
气味、滋味	具有该产品应有的气味,无酸败味、霉味及其他异味	
组织形态	外形完整,具有该产品应有的形态	
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

5.3.1 面饼(面片)等的理化指标应符合 GB 17400 中对非油炸面饼的要求。

5.3.2 面饼(面片)等的理化指标还应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标				检验方法	
	泡面		煮面			
	直条面	弯曲面	直条面	弯曲面		
氯化钠含量/%	≤	2.5		GB 5009.44		
并条率 ^a /%	≤	8	4	6	4	附录 A
复水时间/min	≤	5 ^b		—	GB/T 40772—2021 中附录 B	
烹调损失率/%	≤	10			GB/T 40636—2021 中附录 C	
碘呈色度(IOD 值) ^c	≥	2.5		1.0	GB/T 40772—2021 中附录 A	
^a 面片按弯曲面执行。 ^b 采用先切条后蒸制工艺的产品、含杂粮的产品,其复水时间≤6 min。 ^c 需泡熟或煮熟并沥干后食用的产品,其碘呈色度(IOD 值)≥1.0。						

5.4 污染物限量

应符合 GB 2762 中对带馅(料)面米制品的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.6 微生物限量

应符合 GB 17400 的规定。

5.7 食品添加剂和营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 净含量

应符合 JJF 1070 和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一工艺条件、生产线、日期、品种的产品为一个批次。

7.2 抽样

每批随机抽取样品,数量满足检验和留样的需要。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前应逐批进行检验,检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括 5.2、5.3,以及净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年至少进行一次型式检验,有下列情况之一者亦须进行型式检验:

- 新产品试制鉴定时;
- 原料、工艺发生较大变化时;
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时;
- 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时;
- 监管部门提出要求时。

7.4.2 检测项目为 5.1~5.7 及第 6 章规定的项目。

8 判定规则

8.1 按照第 7 章规定的项目检验,检验结果全部符合本文件要求,判定为合格。

8.2 检验结果中有一项及以上不符合本文件要求,可以从同批次产品中加倍抽样复检。复检结果全部符合本文件要求,判定为合格;复检结果存在一项及以上不符合本文件要求的项目,判定为不合格。

9 标签、标志

9.1 产品标签应符合 GB 7718 的规定,可标示热风干燥方便面(非油炸方便面),以及烹调加工方式,同时可标明泡面或煮面等。

9.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

10 贮存和运输

应符合 GB 14881 的规定。

附 录 A
(规范性)
并条率检测方法

A.1 仪器

- A.1.1 天平:分度值 0.01 g。
A.1.2 秒表。
A.1.3 托盘。
A.1.4 标准筛:适宜目数。
A.1.5 剪刀。

A.2 步骤

取一块(或一份)的面饼(面片)等样品,按照包装规定的水量和时间煮熟或泡熟后,立即倒入标准筛上沥干煮/泡面水,再迅速将面条置于常温水中搅拌 10 s,最后于标准筛上沥干 8 s 后倒入托盘中;一根一根挑起面条,轻轻抖动,挑出有粘连现象的湿面条(有粘连现象的湿面条指两根或两根以上面条粘连,且粘连长度达 2 cm 以上)。挑选过程控制在 3 min 内;将粘连部分湿面条剪下(剪断误差控制在 ±0.5 cm 内)并称量重量(M_1),无粘连现象湿面条称量重量(M_2),按式(A.1)计算并条率:

$$W_B = \frac{M_1}{M_1 + M_2} \times 100 \dots\dots\dots (A.1)$$

式中:

- W_B ——并条率,以质量分数计,%;
 M_1 ——粘连部分的湿面条质量,单位为克(g);
 M_2 ——无粘连现象的湿面条质量,单位为克(g);

取二次检测结果的平均值为最终结果,检测结果保留小数点后一位。