

T/HBLS

湖北省粮食行业协会团体标准

T/HBLS 0024—2025

襄阳牛肉（杂）面

Xiangyang beef(offal) noodles

2025-06-20 发布

2025-07-01 实施

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由襄阳粮油集团有限公司提出。

本文件由湖北省粮食行业协会归口。

本文件主要起草单位：襄阳粮油集团有限公司、襄阳职业技术学院、襄阳市农业科学院、襄阳市农产品品牌协会、襄阳市牛肉面产业协会、襄阳市知识产权保护中心、湖北襄飘天下品牌运营有限公司、襄阳郭氏阜丰粮油科技有限公司、襄阳赛奥食品有限公司、湖北小时代科技有限公司、襄阳诚鼎牛味鲜食品有限公司、湖北襄阳游诸葛食品有限公司、襄阳红华食品有限公司。

本文件主要起草人：张雪莲、丁玲、刘颖、邱秉慧、谭涛、张凡、王东、刘卓、王伟、凌冬、唐清、郭金学、韩国华、王小莉、张鹏、方松青、郭焕芝、徐保华、张明恩、张国英、唐宜琴、王明红。

襄阳牛肉（杂）面

1 范围

本文件规定了襄阳牛肉（杂）面的术语和定义、产品分类、技术要求、检验方法、检验规则以及标签标识、包装、运输、贮存等要求。

本文件适用于以面条（包）为主，辅以牛肉（杂）包、牛油调味包、调味粉包等，经包装等工艺制成，需煮制或泡制后方可食用的具有襄阳地方特色的牛肉（杂）面预包装食品。

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 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2707 食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分 按接收质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划
- 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 4789.30 食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
- GB 4789.36 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠埃希氏菌 O157:H7/NM 检验
- GB 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
- GB 5009.229 食品安全国家标准 食品中酸价的测定
- GB 5009.237 食品安全国家标准 食品 pH 值的测定

GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB 10146 食品安全国家标准 食用动物油脂
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 40636 挂面

国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1

襄阳牛肉（杂）面 Xiangyang beef(offal) noodles

以面条（包）为主，辅以牛肉（杂）包、牛油调味包、调味粉包等，经包装等工艺制成，需煮制或泡制后方可食用的具有襄阳地方特色的牛肉（杂）面。

3.2

面条（包） noodles（packet）

以小麦粉为主要原料，添加一定比例的碳酸钠、食用盐（或不添加）等辅料，经加工（包装）等工艺制成的面条制品（包装产品）。

3.3

牛肉包 braised beef packet

以牛肉为原料，添加或不添加辅料，经加工、包装等工艺制成的牛肉包装产品。

3.4

牛杂包 braised beef(offal) packet

以牛肠、牛肚、牛肝或牛肺等牛杂为原料，添加或不添加辅料，经加工、包装等工艺制成的牛杂包装产品。

3.5

牛油调味包 butter seasoning packet

以食用牛油为主要原料，添加或不添加辅料，经加工、包装等工艺制成的牛肉（杂）面用调味包装产品。

3.6

调味粉包 seasoning powder packet

用一种或多种调味品为主要原料，添加或不添加辅料，经加工、包装等工艺制成的牛肉（杂）面用调味包装产品。

4 产品分类

根据面条种类的不同分为：生干面型襄阳牛肉（杂）面、熟制干面型襄阳牛肉（杂）面（非油炸型、油炸型）。

5 技术要求

5.1 基本要求

- 5.1.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。
- 5.1.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。
- 5.1.3 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。
- 5.1.4 农药残留限量应符合 GB 2763 及国家有关规定和公告的要求。

5.2 原辅料要求：

- 5.2.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.2.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.2.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 5.2.4 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 5.2.5 牛肉(杂)应符合 GB 2707 的规定。
- 5.2.6 牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 5.2.7 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.3 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求			牛肉(杂)包、牛油调味包、调味粉包
	生干面型	熟制干面型		
		非油炸型	油炸型	
色泽	具有产品应有的自然碱黄色,且均匀一致		具有产品应有的油炸黄色,均匀一致	具有各料包应有的色泽
气味、滋味	具有该产品应有的气味,无腐败酸味、霉味及其他异味			具有各料包应有的气味和滋味,无异味
口感	煮熟后有嚼劲,富有弹性,粘度适中,不粘牙,咀嚼时无牙疼			熟制后具有产品应有的口感,不牙疼
状态	固体状态;外形整齐或一致,无肉眼可见的其他异物			具有各料包应有的状态
复水时间/min ≤	-	5	4	-

5.4 理化指标

应符合表 2、表 3 的规定。

表 2 面条理化指标

项 目	指 标		
	生干面型	熟制干面型	
		非油炸型	油炸型
水分含量/% ≤	14	14	10
酸价(以脂肪计)(KOH)/mg/g ≤	-	-	1.8
过氧化值(以脂肪计),g/100g ≤	-	-	0.25
pH 值	7.2-10.0		
自然断条率/% ≤	4.0		
熟断条率/% ≤	4.0		

表 3 牛油调味包理化指标

项 目	指 标	
	牛油调味包	
酸价(以脂肪计)(KOH)/mg/g ≤	4.0	
过氧化值(以脂肪计),g/100g ≤	0.25	

5.5 微生物限量

应符合表 4 的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量			
	n	c	m	M
菌落总数, CFU/g	5	2	10 ⁴	10 ⁵
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 ²
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-
金黄色葡萄球菌, CFU/g	5	1	100	1000
单核细胞增生李斯特氏菌 ^b , /25g	5	0	0	-
大肠埃希氏菌 O157:H7 ^c , /25g	5	0	0	-

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行;
b 仅适用于添加于酱卤肉包的产品检验;
c 仅适用于牛肉包、牛杂包的产品检验;
微生物限量仅适用于面条与调味料包的混合检验。

5.6 净含量

应符合国家市场监督管理总局令[2023]第 70 号《定量包装商品计量监督管理办法》。

5.7 生产卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 感官检验

按食用方法从混合均匀的样品中取适量置于无色透明烧杯中,在自然光下用肉眼观察其色泽、状态,嗅其气味,熟制并检测复水性,用温开水漱口,品其滋味。

6.2 水分含量检验

按 GB 5009.3 规定的方法执行。

6.3 酸价检验

按 GB 5009.229 规定的方法执行。

6.4 过氧化值检验

按 GB 5009.227 规定的方法执行。

6.5 pH 值检验

按 GB 5009.237 规定的方法执行。

6.6 自然断条率、熟断条率检验

按 GB/T 40636 规定的方法执行。

6.7 微生物检验

- 6.7.1 菌落总数检验：按 GB 4789.2 规定的方法执行。
- 6.7.2 大肠菌群检验：按 GB 4789.3 规定的方法执行。
- 6.7.3 沙门氏菌检验：按 GB 4789.4 规定的方法执行。
- 6.7.4 金黄色葡萄球菌检验：按 GB 4789.10 规定的方法执行。
- 6.7.5 单核细胞增生李斯特氏菌检验：按 GB 4789.30 规定的方法执行。
- 6.7.6 大肠埃希氏菌检验：按 GB 4789.36 规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批和抽样

7.1.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一设备在同一班次加工的包装完好的产品为一组批。

7.1.2 抽样方法

以同一条件、生产的同一个品种、同一规格的产品为一批。每批随机抽样 5 箱，每箱抽取 4 包。

7.2 原辅料检验

原辅料入库须经检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

7.3 出厂检验

- a) 每批出厂产品应由质量检验部门检验合格方能出厂。
- b) 出厂检验项目为感官要求、水分、自然断条率、熟断条率、净含量、包装。

7.4 判定规则

所检项目全部符合本文件要求时为合格。检验项目中有一项指标不符合本标准要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若复检合格，则判定该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目有不合格项不得复检。

8 标签标识、包装、运输、贮存

8.1 标签标识

产品标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定，并应标示面饼的类别。

8.2 包装

产品内包装采用食品级塑料袋(碗)，材质应符合 GB 4806.7 及相关卫生标准规定。

8.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应有防雨、防潮、防暴晒措施。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

8.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，严禁与有毒有害、有异味、有污染的物品混存储。