

ICS 67.060

# T/LITIA

团 体 标 准

T/LITIA 011-2025

方便汤粉

2025-09-17 发布

2025-09-18 实施

聊城市检验检测行业协会 发布

## 前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本文件由聊城市检验检测行业协会提出并归口。

本文件起草单位：聊城市检验检测中心、聊城市产品质量监督检验所、聊城市疾病预防控制中心

本文件主要起草人：张志华、徐敬斌、胡雨生、董雪峰、王丙强、吴晓娜、罗占、王春雷、郭念东。

本文件为首次发布。

# 方便汤粉

## 1 范围

本标准规定了方便汤粉的技术要求、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存。

本标准适用于以小麦粉、食用淀粉、玉米粉（糝）中的一种或几种为主要原料，适量添加藕粉、杂粮粉、燕麦片、豆制品、坚果与籽类食品、食用菌、食用植物油、面筋、油皮、红枣（粉）、脱水蔬菜、可食用藻类、动物性水产制品、蛋制品、粉丝、粉条、乳粉、食用盐、味精、食用葡萄糖、食糖、麦芽糊精、鸡精调味料、香辛料调味品、麻椒、白芷、香砂、橘皮（陈皮）、山楂、姜粉、酱油（粉）、辣椒粉、复合调味料中的一种或几种，添加或不添加食品添加剂磷酸酯双淀粉、5'-呈味核苷酸二钠、食品用香精、经原料预处理、配料、切丝（或粉碎）、焙炒（或不焙炒）、混合、分装、添加或不添加料包（醋包、酱包、香油包）、包装等工艺加工而成的方便汤粉系列产品。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 1355 小麦粉

GB 1886.171 食品安全国家标准 食品添加剂 5'-呈味核苷酸二钠

GB 2711 食品安全国家标准 面筋制品

GB 2712 食品安全国家标准 豆制品

GB 2716 食品安全国家标准 食用植物油

GB 2720 食品安全国家标准 味精

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品

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 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定

GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 5835 干制红枣

GB 7096 食品安全国家标准 食用菌及其制品

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品  
GB 10136 食品安全国家标准 动物性水产制品  
GB/T 10463 玉米粉  
GB 13104 食品安全国家标准 食糖  
GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件  
GB 19300 食品安全国家标准 坚果与籽类食品  
GB 19640 食品安全国家标准 冲调谷物制品  
GB 19643 食品安全国家标准 藻类及其制品  
GB 19644 食品安全国家标准 乳粉和调制乳粉  
GB/T 20880 食用葡萄糖  
GB/T 20882.6 淀粉糖质量要求 第6部分：麦芽糊精  
GB/T 23587 淀粉制品质量通则  
GB/T 25733 藕粉质量通则  
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则  
GB 29926 食品安全国家标准 食品添加剂 磷酸酯双淀粉  
GB 30616 食品安全国家标准 食品用香精  
GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉  
GB 31644 食品安全国家标准 复合调味料  
SB/T 10371 鸡精调味料  
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[2005]第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

### 3 技术要求

#### 3.1 原料要求

##### 3.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

##### 3.1.2 食用淀粉

应符合 GB 31637 的规定。

##### 3.1.3 玉米粉（糝）

应符合 GB/T 10463 的规定。

##### 3.1.4 藕粉

应符合 GB/T 25733 的规定。

##### 3.1.5 燕麦片

应符合 GB 19640 的规定。

##### 3.1.6 豆制品、油皮

应符合 GB 2712 的规定。

##### 3.1.7 坚果与籽类食品

应符合 GB 19300 的规定。

##### 3.1.8 食用菌

应符合 GB 7096 的规定。

##### 3.1.9 食用植物油

应符合 GB 2716 的规定。

**3.1.10 面筋**

应符合 GB 2711 的规定。

**3.1.11 红枣（粉）**

应符合 GB/T 5835 的规定。

**3.1.12 脱水蔬菜**

应无虫蛀、无霉变、干净、无夹杂物，符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

**3.1.13 可食用藻类**

应符合 GB 19643 的规定。

**3.1.14 动物性水产制品**

应符合 GB 10136 的规定。

**3.1.15 蛋制品**

应符合 GB 2749 的规定。

**3.1.16 粉丝、粉条**

应符合 GB/T 23587 的规定。

**3.1.17 乳粉**

应符合 GB 19644 的规定。

**3.1.18 食用盐**

应符合 GB 2721 的规定。

**3.1.19 味精**

应符合 GB 2720 的规定。

**3.1.20 食用葡萄糖**

应符合 GB/T 20880 的规定。

**3.1.21 白砂糖**

应符合 GB/T 317 的规定。

**3.1.22 麦芽糊精**

应符合 GB/T 20882.6 的规定。

**3.1.23 鸡精调味料**

应符合 SB/T 10371 的规定。

**3.1.24 香辛料调味品**

应符合 GB 2762、GB 2763、GB/T 15691 的规定。

**3.1.25 麻椒、白芷、香砂、橘皮（陈皮）、山楂、姜粉、酱油（粉）、辣椒粉**

应干燥、无霉变，且符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

**3.1.26 复合调味料**

应符合 GB 31644 的规定。

**3.1.27 磷酸酯双淀粉**

应符合 GB 29926 的规定。

**3.1.28 5'-呈味核苷酸二钠**

应符合 GB 1886.171 的规定。

**3.1.29 食品用香精**

应符合 GB 30616 的规定。

**3.1.30 生产用水**

应符合 GB 5749 的规定。

### 3.2 生产工艺

原料预处理→配料→切丝（或粉碎）→焙炒（或不焙炒）→混合→分装→添加或不添加料包（醋包、酱包、香油包）→包装→检验→入库。

### 3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	指标	检验方法
色泽	具有本品应有的色泽	取样品置于洁净的白瓷盘中,于自然光或相当于自然光的室内,观察其色泽、形态、杂质,品尝其滋味、嗅其气味。
滋味与气味	具有本产品应有的滋味和气味、无异味	
形态	干燥、松散、无结块	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### 3.4 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	要求	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 5.0	GB 5009.22

### 3.5 微生物指标

表 3 微生物指标

项目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	1	100CFU/g	1000CFU/g	GB 4789.10第二法

a. 样品采集及处理按 GB 4789.1 执行;  
注: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

### 3.6 净含量及允许短缺量

应符合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》的规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 农药残留限量

应符合 GB 2763 的规定。

## 6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 7 检验方法

### 7.1 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 8 检验规则

### 8.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 8.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，随机抽取样品抽样数量满足检验和备查的要求，分为2份，一份检验，一份备查。

### 8.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 8.3.1 出厂检验

##### 8.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分。

##### 8.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 8.3.2 型式检验

8.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

8.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

## 8.4 判定规则

8.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

8.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 9 标志、标签、包装、运输、贮存、保质期

### 9.1 标志、标签

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718、GB 28050及相关要求的规定。

### 9.2 包装

9.2.1 产品内包装袋，应符合GB 4806.7、GB 4806.13的规定。

9.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，应符合GB/T 6543的规定。

9.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、便于装卸、仓储和运输。

### 9.3 运输

9.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

9.3.2 搬动时应轻拿轻放，严禁扔掉、撞击、挤压。

9.3.3 运输过程不得暴晒、雨淋、受潮。

### 9.4 贮存

9.4.1 产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混储。

9.4.2 产品应贮存在避光、干燥、通风的库房中，离地离墙存放；不得露天堆放，日晒、雨淋或靠近热源。

#### 9.5 保质期

在本标准规定的运输贮存及包装完好的条件下，自生产日期起，不同产品的保质期按标签标注执行。

全国团体标准信息平台