

ICS 67.060

CCS X11

T/XMSSAL

厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0034—2025

代替T/XMSSAL 034-2021

供厦食品 厦门碱面

Food for Xiamen—Xiamen alkaline noodles

2025-08-01发布

2025-08-01实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

本文件代替 T/XMSSAL 034—2021《供厦食品 厦门碱面》。

与 T/XMSSAL 034—2021 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

——删除了规范性引用文件 GB 9683 复合食品包装袋卫生标准 GB 5009.268 食品安全国家标准食品中多元素的测定；增加了规范性引用文件 GB 2761 食品安全国家标准食品中真菌毒素限量、GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品。

——将原 4.4.1 条中“应符合表 3 的规定”修改为“应符合 GB 2762 的规定，同时应符合表 3 的规定”。

——删除了表 3 中镉(以 Cd 计) GB 5009.268 的检测方法。

——将原 4.4.2 条中“应符合表 4 的规定”修改为“应符合 GB 2761 的规定，同时应符合表 4 的规定”。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门市餐饮行业协会、厦门苏逸食品有限公司、厦门市思明区吴再添小吃店、厦门市同安区西柯镇沈氏姐妹食品加工店。

本文件主要起草人：陈剑、林伟琦、侯晓阳、许晓春、苏各新、吴民祝、沈春平。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

-----2021 年首次发布为 T/XMSSAL 034—2021；

-----本次为第一次修订。

引言

厦门的面条制作工艺始于明代中叶，由邻近的福州、漳州两地传入，晚清开始有了专业的作坊，称“面条店”、“面条间”，主要分布于当今的溪岸路、思明南路一带，繁盛时有十七八家，多是家庭式作坊，设备相对简陋。

据《厦门市粮食志》及相关资料记载：碱面，以面粉拌适量水、盐、食用碱，经和面、揉面、压片、切条、烫熟、冷却等工序制成，早期皆是手工制作，制作工艺于明朝中叶时由漳州石码一带传入。清初，碱面制作工艺又传入台湾、日本，当地称为“中华面”。

据 1932 年《厦门工商业大观》等史料记载，民国时期厦门的传统面条制品主要有水面（又称碱面、本地面、湿面）、北面、福州面和广东面四种，其中以水面为主要制品。民国初期至上世纪三十年代中期，厦门全市面店近 30 家，其中桥亭街“建祥”、厦港金新河“福茂”两家规模稍大，日产水面、福州面、面筋千余斤。另外，思明南路的“永利”“同裕”，蓼仔溪尾的“文记”，溪岸街的“瑞记”，蚶壳井的“张记”等号，日产水面已达到 500 ~ 600 斤，其余则为小型的家庭作坊。

据 1931 年《厦门指南》、1947 年《厦门大观》等史料记载，经由民国时期碱面业短暂的繁荣，加上碱面易熟又柔韧可口的特点，也催生了厦门特色面食风格小吃的进一步形成，由单一的生面条发展到熟面条，餐馆酒肆也改进烹饪技术，在原有面食的基础上衍生了以本地碱面为主料的海鲜汤面、扁食汤面、牛肉面、虾面、炒面，增加了以南洋舶来的沙茶酱为调味料的沙茶牛肉面等独特风味的厦门面食名点。

数十年来，随着厦门经济特区的建设推进，随着厦门餐饮和旅游业的发展，厦门碱面的制作、技艺更是不断发扬光大，独树一帜，在继承传统技法的同时，提升制作工艺和品质，形成了厦门独具特色的碱面文化。碱面色泽浅黄，韧性强，方便烹饪，炒煮皆宜，为饮食业和居家所乐用。沙茶面、虾面、卤面和炒面等具有独特风味的厦门传统面食名点也为广大食客所青睐。近年来，随着“国民小吃”沙茶面的走红，碱面的身影也遍布厦门各大酒楼和饭店食肆。

1 范围

本文件规定了供厦食品 厦门碱面的术语和定义、要求、检验方法、包装、运输和贮存。

本文件适用于第 3 章定义的厦门碱面。

本文件适用于预包装和非定量包装产品，不适用于无包装产品。

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 601 化学试剂标准滴定溶液的制备
- 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 2716 食品安全国家标准 植物油
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- 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 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- 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 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- 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 5009.28 食品安全国家标准 食品中苯甲酸、山梨酸和糖精钠的测定
- GB 5009.35 食品安全国家标准 食品中合成着色剂的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.275 食品安全国家标准 食品中硼酸的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 25588 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钾
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- SN/T 4890 出口食品中姜黄素的测定高效液相色谱法和液相色谱-质谱/质谱法
- BJS 202002 小麦粉及其面粉处理剂中苯甲羟肟酸的测定

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 厦门碱面 Xiamen alkaline noodles

以小麦粉、水为原料，添加适量食用盐、食用植物油、碳酸钠和（或）碳酸钾，经和面、揉面、压片、切条、烫熟后再经冷却、淋油、沥水、匀面等工序制成的细条状的非即食面制品。

4 要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.4 食用植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 4.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.6 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。

4.2 感官要求及检验方法

应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	浅黄色，色泽均匀一致	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在正常光线下，用目视法检查色泽、组织形态和杂质，鼻嗅法检查气味，熟化后口尝法检查口感、品尝滋味
气味与滋味	具有碱面制品应有的气味和滋味，无酸味、霉味及其它异味	
组织形态	粗细较均匀，无粘连，具有碱面应有的组织形态	
杂质	无正常视力可见异物	
烹调性	煮熟后口感不粘，不碜牙，无明显断条	

4.3 理化指标及检验方法

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	指标 / (g/100g)	检验方法
水分	≤ 60	GB 5009.3 第一法
碱度（以碳酸钠计）	≤ 0.5	见附录 A

4.4 安全要求

4.4.1 污染物限量及检验方法

应符合 GB 2762 的规定，同时应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值 / (mg/kg)	检验方法	备注
铅（以 Pb 计）	Lead	≤ 0.2	GB 5009.12	使用 GB 2762 限量值要求
镉（以 Cd 计）	Cadmium	≤ 0.1	GB 5009.15	—

4.4.2 真菌毒素限量及检验方法

应符合GB 2761的规定，同时应符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值 / (μg/kg)	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 (B ₁ +B ₂ +G ₁ +G ₂)	Aflatoxin total	≤4	GB 5009.22	使用台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》要求
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	Deoxynivalenol	≤500	GB 5009.111	—

4.4.3 食品添加剂限量及检验方法

不添加除碳酸钠和碳酸钾外其他食品添加剂，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 规定。食品添加剂重点检测项目见附录 B。

4.4.4 致病菌限量及检验方法

应符合表 5 的规定。

表5 致病菌限量及检验方法

项目中文名称	项目英文名称	采样方案 ^a 及限量				检验方法
		<i>n</i>	<i>c</i>	<i>m</i>	<i>M</i>	
金黄色葡萄球菌 / (CFU/g)	<i>Staphylococcus aureus</i> / (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
沙门氏菌 / (25g)	<i>Salmonella</i> / (25g)	5	0	0	—	GB 4789.4

^a 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.5 其他安全指标及检验方法

应符合表 6 的规定。

表6 其他安全指标及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量值 / (mg/kg)	检验方法	备注
硼砂 (以硼酸计)	Sodium borate	不得使用	GB 5009.275	卫生部公告食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单 (第 1-5 批汇总)
苯甲羟胺酸	Benzohydroxamic acid	不得使用	BJS 202002	参考国家市场监督管理总局食生函 (2020) 2 号

5 包装、运输和贮存

5.1 包装

产品包装采用食品级塑料包装袋应符合 GB 4806.7 的规定，采用复合食品包装袋应符合 GB 9683 的规定。包装应封口紧密、不破、不漏。

5.2 运输和贮存

5.2.1 运输

运输产品时应避免日晒、雨淋。与有害、有毒、有异味或影响产品质量的物品须保持距离并有物理隔断，不得混装运输。运输产品的箱体必须符合卫生要求，箱内温度保持在 0 ~ 8℃。

5.2.2 贮存

产品贮存温度应保持在 0 ~ 8℃，与有毒、有害、有异味的物品须保持距离并有物理隔断，不得混合贮存。

附录 A

(规范性附录)

碱度检验方法

A.1 试剂

A.1.1 盐酸标准滴定溶液 (0.1mol/L): 按 GB/T 601 的要求配制和标定, 或购买经国家认证并授予标准物质证书的标准滴定溶液。

A.1.2 盐酸标准滴定溶液 (0.05mol/L): 用移液管吸取 50mL 0.1mol/L 盐酸标准滴定溶液至 100mL 容量瓶中, 用蒸馏水稀释至刻度, 现用现配。

A.1.3 甲基橙指示液 (0.1%): 称取甲基橙 0.1g 溶于 70℃ 蒸馏水中, 冷却, 稀释至 100mL。

A.2 仪器

A.2.1 分析天平: 感量 0.01g。

A.2.2 酸式滴定管: 容量 25mL, 最小刻度 0.1mL。

A.2.3 水浴锅。

A.2.4 锥形瓶: 150mL、250mL。

A.2.5 移液管: 50mL。

A.2.6 容量瓶: 100mL、250mL。

A.2.7 研钵。

A.2.8 组织捣碎机。

A.3 试样及试液的制备

A.3.1 试样制备

取有代表性的样品至少 200g (精确到 0.01g), 置于研钵或组织捣碎机中, 加入与样品等量的无二氧化碳水, 用研钵研碎或用组织捣碎机捣碎, 混匀成浆状后置于密闭玻璃容器内。

A.3.2 试液制备

称取 25g 试样 (精确到 0.01g), 置于 150mL 带有冷凝管的锥形瓶中, 加入约 50mL 80℃ 无二氧化碳的水, 混合均匀, 置于沸水浴中煮沸 30min (摇动 2 ~ 3 次, 使试样中的碱性成分全部溶解于溶液中) 取出, 冷却至室温, 用无二氧化碳的水定容至 250mL, 用快速滤纸过滤, 收集滤液, 用于测定。

A.4 分析步骤

吸取试液 50mL, 置于 250mL 锥形瓶中, 加入甲基橙指示液两滴, 用盐酸标准滴定溶液 (0.05mol/L) 滴定至微红色出现, 记录消耗盐酸标准滴定溶液的体积 V_1 。同时用蒸馏水做空白试验, 记录消耗盐酸标准滴定溶液的体积 V_2 。

A.5 分析结果的表述

碱度 X 以 100g 试样中所含碳酸钠的克数表示, 按式 (B.1) 计算:

$$X = \frac{c \times (V_1 - V_2) \times 0.053 \times K}{m} \times 100 \dots\dots\dots (B.1)$$

式中:

X——碱度,单位为克每百克(g/100g);

c——盐酸标准滴定溶液的实际浓度,单位为摩尔每升(mol/L);

V1——滴定试液时消耗盐酸标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

V2——空白试验消耗盐酸标准滴定溶液的体积,单位为毫升(mL);

0.053——1.0mL盐酸标准滴定溶液[c(HCl)=1.000mol/L]相当的碳酸钠的质量,单位为克(g);

K——稀释倍数;

m——试样的质量,单位为克(g)。

A.6 允许差

在重复条件下获得两次独立测定结果的绝对差值不超过算术平均值的2%。

附录 B

(资料性附录)

食品添加剂重点检测项目

B.1 食品添加剂重点检测项目

食品添加剂重点检测项目见表 B.1。

表 B.1 食品添加剂重点检测项目

物质中文名称	物质英文名称	限量值 (mg/kg)	检验方法	备注
柠檬黄	Tartrazine	不得使用	GB 5009.35	使用 GB 2760 限量值要求
日落黄	Sunset yellow	不得使用	GB 5009.35	使用 GB 2760 限量值要求
姜黄素	Curcumin	不得使用	SN/T 4890	使用 GB 2760 限量值要求
硫酸铝钾 (又名钾明矾), 硫酸铝铵 (又名铵明矾)	Aluminium potassium sulfate, Aluminium ammonium sulfate	不得使用	GB 5009.182	使用 GB 2760 限量值要求
苯甲酸及其钠盐 (以苯甲酸计)	Benzoic acid	不得使用	GB 5009.28	使用 GB 2760 限量值要求
山梨酸及其钾盐 (以山梨酸计)	Sorbic acid	不得使用	GB 5009.28	使用 GB 2760 限量值要求
脱氢乙酸及其钠盐	Dehydroacetic acid	不得使用	GB 5009.121	使用 GB 2760 限量值要求

参考文献

- [1] 卫生部公告 食品中可能违法添加的非食用物质和易滥用的食品添加剂名单(第 1-5 批汇总)
- [2] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准第四条附表二修正规定》
- [3] 《厦门市粮食志》1989 年版、1997 年版
- [4] 《厦门指南》1931 年版
- [5] 《厦门大观》1947 年版
- [6] 《厦门工商业大观》1932 年版
- [7] 关于请加强食品添加剂及面粉生产企业食品安全监管的函 食生函(2020)2 号