

ICS 67.040
CCS X 00

T/ZJCYXH

团 体 标 准

T/ZJCYXH 0005—2025

桐庐味道 桐君喜面

Tonglu flavor TONGJUN happy dried noodle

2025-09-10 发布

2025-10-10 实施

浙江省餐饮行业协会 发布

目 次

前言	II
引言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 原料要求	1
5 加工要求	1
6 质量要求	2
附录 A（资料性） 面条烹饪制作	4

团体标准

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。

本文件由浙江省餐饮行业协会提出并归口。

本文件起草单位：桐君谷生物医药科技（浙江）有限公司、浙江省质量科学研究院、浙江省餐饮行业协会、桐庐县农业产业化发展服务中心、桐庐县检验检测中心、杭州厚院餐饮有限公司、桐庐七里人家餐饮管理有限公司。

本文件主要起草人：申屠银洪、文波、余子英、沈坚、江利良、叶生月、钱锡宏、程玲、郑敏慧、赵燕昊、周李杭、白延芳、王益春。

引 言

桐君喜面承载桐庐山水之灵韵与千年食养之智慧，将精制红曲米（粉）入面，经微生物催化工艺，充分激发红曲消食活血、健脾暖胃的天然特性，促进营养释放与吸收，是现代家庭健康膳食理想选择。桐君喜面呈现自然淡红色泽，融入订婚嫁娶、贺寿添丁等人生礼仪，承载着“喜庆吉祥”的文化寓意。以红曲守护健康，以传统喜面传递祝福，桐君喜面列入“桐庐味道”区域公共品牌授权产品，在桐君谷非遗文化馆构建了沉浸式体验场景。

为更好地满足消费者对桐君喜面的需求，进一步规范加工质量管控，适配多元健康烹饪场景，制定本文件。

桐庐味道 桐君喜面

1 范围

本文件规定了桐君喜面的原料要求、加工要求、质量要求。
本文件适用于桐君喜面的加工制作。

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 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 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 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
QB/T 2847 功能性红曲米（粉）

3 术语和定义

GB/T 40636界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

桐君喜面 TONGJUN happy dried noodle

传承药祖桐君传统文化，以小麦粉为主要原料，添加功能性红曲米（粉），配以水为辅料，经多道工序加工制作而成的红色或淡红色挂面，适用于订婚嫁娶、贺寿添丁等场景或特定人群食用。

注：桐君喜面适配煮、炒、拌等多种烹饪方法，制作方法流程参见附录A。

4 原料要求

- 4.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定，水分含量 \leq 14%。
- 4.2 功能性红曲米（粉）应符合 QB/T 2847 的规定。
- 4.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5 加工要求

5.1 称量配料

小麦粉、红曲米（粉）和水的配比为 1:3%:（26~28）%，误差 $\leq\pm 0.1\%$ 。

5.2 和面

将小麦粉、红曲米（粉）、水按比例混合，水温 $\leq 25^{\circ}\text{C}$ ，搅拌（10~15）min，和面结束时面团呈颗粒状，手握成团，轻压即散。

5.3 熟化

将和好的面放入熟化机，温度为（ 25 ± 2 ） $^{\circ}\text{C}$ ，湿度为（75~80）%，时间为（20~30）min，熟化机处于低速转动或静置状态，防止结皮。

5.4 压片

将熟化后的面经轧辊，碾轧九次，面片表面光滑、无气泡、无断裂，厚度均匀，在 $\pm 0.05\text{mm}$ 范围内。

5.5 切条

按照（1.0~5.0）mm 宽度规格进行切制，面条宽度一致，切口平整，无粘连和碎屑。

5.6 干燥

按照保湿 \rightarrow 蒸发 \rightarrow 降温流程进行分段干燥，温度为（25~40） $^{\circ}\text{C}$ ，湿度为（60~70）%，水分为 $\leq 14\%$ 。

5.7 切断

将干燥后的面条进行切断，长度控制为（ 240 ± 10 ）mm。

5.8 计量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第 70 号令。

5.9 包装

5.9.1 包装形式宜采用密封性良好的罐装或袋装，图案设计以红色为主色调，融入传统中式元素，凸显桐君喜面的产品特点。

5.9.2 包装材料和容器应符合相关国家标准的规定，包装应整洁完好。

5.9.3 食品标签标示内容应符合 GB 7718 的规定，营养标签标示内容应符合 GB 28050 的规定。

5.10 生产环境

生产环境的卫生应符合 GB 14881 的规定。

6 质量要求

6.1 感官

面条色泽呈现淡红色，偶见深红棕色点，感官要求应符合表 1 的规定。

表 1

项目	要求
色泽	均匀一致
气味	无酸味、霉味及其他异味
杂质	无正常视力可见的异物
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜

6.2 理化

面条理化指标应符合表 2 的规定。

表 2

项目	要求
水分含量/%	≤ 14.5
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0
自然断条率/%	≤ 5.0
熟断条率/%	≤ 5.0
烹调损失率/%	≤ 10.0

6.3 卫生安全

污染物限量应符合 GB 2762 的规定，真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定，食品添加剂的使用应符合 GB2760 的规定。

附录 A
(资料性)
面条烹饪制作

A.1 汤面制作

A.1.1 食材准备

A.1.1.1 主材：面条 200g。

A.1.1.2 配菜：猪骨或鸡骨 750g，熟鸡蛋（溏心蛋或卤蛋）1 个，叉烧肉/红烧肉 50g，木耳丝 15g、豆芽 30g，青菜（小白菜/菠菜）50g。

A.1.1.3 配料调料：清水 1500mL，姜片 10g，葱 15g，蒜末 10g，盐 3g，白胡椒粉 1g，香油或辣椒油 5g。

A.1.2 烹饪步骤

A.1.2.1 猪骨或鸡骨焯水去血沫，洗净后放入锅中，加姜片、葱段和清水。大火煮沸后转小火慢炖（1~2）h，至汤色乳白，加盐和胡椒粉调味，滤出清汤备用。

A.1.2.2 肉类提前切片（如叉烧可刷蜂蜜烤制后切片），青菜焯水备用，木耳泡发后切丝焯熟，鸡蛋煮至溏心或卤制。

A.1.2.3 水煮沸后下面条，用筷子搅散，煮熟（约 10min），捞出过凉开水沥干。

A.1.3 装碗

碗底加蒜末、香葱末，倒入热高汤，放入煮好的面条，码上青菜、肉片、鸡蛋、木耳等配菜，淋几滴香油或辣椒油增香。

A.2 炒面制作

A.2.1 食材准备

A.2.1.1 主材：面条 200g。

A.2.1.2 配菜：猪肉丝 100g（用生抽 15g、淀粉 5g 腌 10min），卷心菜/豆芽 50g（切丝），胡萝卜丝 30g、青椒丝 30g，洋葱丝 40g。

A.2.1.3 配料：清水 1000mL，蒜末 10g，葱花 3g，生抽 30g、老抽 7g，蚝油 51g、白糖 5g，盐 3g，辣椒油或豆瓣酱 5g，香油 3g，食用油 20g。

A.2.2 烹饪步骤

A.2.2.1 水煮沸后下面条，用筷子搅散，煮熟（约 10min），捞出过冷水，沥干后加少许油拌匀防粘。

A.2.2.2 热锅冷油，下蒜末、洋葱丝爆香，加腌好的肉丝炒至变色，放入胡萝卜丝、青椒丝、卷心菜等配菜，大火翻炒至断生。

A.2.2.3 转中火，将面条倒入锅中，用筷子快速抖散。淋入生抽、老抽、蚝油、白糖，加辣椒油或豆瓣酱，快速翻炒均匀。

A.2.2.4 沿锅边淋少许热水（约 15g），让面条吸收酱香，亦可大火煎 10s 形成微脆面底，增添焦香味。

A.2.3 装碗

面条出锅装碗，撒上葱花，淋香油增香。

A.3 拌面制作

A.3.1 食材准备

A.3.1.1 主材：面条 200g。

A.3.1.2 配菜：黄瓜丝 50g、胡萝卜丝 30g，熟花生碎 15g，葱 5g，亦可选烫熟的豆芽 30g、熟鸡丝 30g、煎蛋皮丝 20g。

A.3.1.3 酱汁：生抽 30g、香醋 15g，芝麻酱 15g（用温水调开），辣椒油 5g、花椒油 5g（或桐庐本地辣酱），白糖 5g、蒜泥 5g、香油 3g，盐 3g。

A.3.2 烹饪步骤

A.3.2.1 水煮沸后下面条，用筷子搅散，煮熟（约 10min），捞出过凉开水，沥干后用少许油拌匀防粘。

A.3.2.2 碗中加入生抽、香醋、芝麻酱、辣椒油、花椒油、白糖、蒜泥、香油、盐，混合搅匀成浓稠酱汁（若太稠可加 15g 面汤稀释）。

A.3.3 装碗

A.3.3.1 将面条放入大碗，淋上酱汁，撒黄瓜丝、胡萝卜丝、熟鸡丝、煎蛋皮丝、花生碎，用筷子从下往上快速翻拌，让每根面条裹满酱料。

A.3.3.2 撒葱花、淋香油，嗜辣者可加剁椒或小米辣圈。
