

ICS 67.060
CCS X 11

团 体 标 准

T/HBFIA 0012—2020

非油炸方便面

Non-fried Instant Noodles

2020-12-11 发布

2021-01-01 实施

河北省食品工业协会 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。

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。

本文件由河北省食品工业协会提出并归口。

本文件起草单位：今麦郎食品股份有限公司、河北冠卓检测科技股份有限公司、河北省标准化研究院、高碑店白象食品有限公司、秦皇岛雪龙食品有限公司、河北一洁检测技术服务有限公司。

本文件主要起草人：侯国友、赵爱坡、郭峰、宫可心、夏卫东、张鹏、李朝光、崔旭皓。

本文件首次制定。

非油炸方便面

1 范围

本文件规定了非油炸方便面的术语和定义、技术要求、检验规则、标签、标志、包装、运输和储存。

本文件适用于非油炸方便面的生产、检验和销售。

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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

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 17400 食品安全国家标准 方便面

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3211—1995 方便面

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

原国家质量检验检疫总局令（2005）第75号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

3.1 非油炸方便面

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，采用除油炸以外的其他工艺（如微波、真空和热风等）干燥加工制成的面饼，添加或不添加方便调料的面条类预包装方便食品。

3.2 面饼

以小麦粉、大米和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，经加工制成的多种形式的面条。

3.3 方便调料

面饼以外用于调味和提供营养的可食用物料，如调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品，可直接附加于面饼或单独包装。

4 技术要求

4.1 原料要求

原料应符合相应的食品标准和有关规定。

4.2 面饼感官要求

面饼感官要求应符合表 1 的规定。

表1 面饼感官要求

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 500mL 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味
滋味、气味	无异味、无异嗅	
状态	外形整齐或一致，无正常视力可见外来异物	
复水性	面条复水后无明显断条、并条。口感不夹生、不粘牙	取一袋（碗）样品，放入盛有 500mL 沸水的容器中冲泡 5min 后品评

4.3 面饼质量指标

面饼质量指标应符合表 2 的规定。

表2 面饼质量指标

项 目	指 标	检验方法
水分/（g/100g）	≤ 14.0	GB 5009.3
氯化钠，%	≤ 2.5	LS/T 3211 5.6
复水时间，min	≤ 5	LS/T 3211 5.7
碘呈色度（IOD 值）	≥ 2.5	LS/T 3211 5.8

4.4 食品安全要求

应符合 GB 17400 和国家有关规定

4.5 净含量

按原国家质量监督检验检疫总局令第 75 号（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行，按 JJF 1070 规定的方法检验。

4.6 生产加工过程中的卫生要求

按 GB 14881 的规定执行。

5 检验规则

5.1 抽样方法与数量

原料和生产条件相同的同班次、同规格的产品为一批。在成品库每批随机抽样 5 箱，每箱抽取 4 包。

5.2 出厂检验

5.2.1 成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，检验合格后方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目包括：感官、水分、碘呈色度、复水时间、菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验项目包括：本文件规定的全部项目。

5.3.2 常年生产时，每年应至少进行一次型式检验；有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- 新产品投产时；
- 更改主要原料、配方、关键工艺时；
- 产品停产半年以上，恢复生产时；
- 出厂检验与日常检验结果较大差异时；
- 国家食品监督管理部门提出要求时。

5.4 判定规则

5.4.1 检验项目全部符合本文件规定，判该批产品为合格品。

5.4.2 微生物项目不符合本文件规定，判该批产品为不合格品，其他检验项目（微生物项目除外）不符合本文件规定，可以在同批产品中随机加倍抽样，对不合格项目进行复验，若复验结果仍不符合本文件规定，判该批产品为不合格品。

6 标签、标志、包装、运输、贮存

6.1 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 和国家有关规定。净含量可标示为：“净含量：面饼+方便调料或配料 XXX 克，面饼：XXX 克”。

6.2 标志

应符合 GB/T 191 的规定。

6.3 包装

6.3.1 产品包装应保持清洁、密封严密，图案清晰完整；方便调料无渗漏现象。

6.3.2 包装材料应符合相关标准和国家有关规定，易选择符合环保要求的包装材料。

6.4 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。
