

T/HBLS

湖北省粮食行业协会团体标准

T/HBLS 0018—2023

荆楚粮油 武汉热干面（鲜湿型）

Jingchu Grain and oil - Wuhan Regan noodles (fresh-wet type)

2023-03-13 发布

2023-04-01 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。

本文件由湖北省粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：武汉轻工大学、武汉金香园食品有限公司、武汉克明面业有限公司、湖北省粮油食品质量监督检测中心、湖北大学知行学院、湖北常青麦香园餐饮管理有限公司、武汉龙定海食品有限公司、湖北荆品油脂有限公司、湖北省粮食行业协会。

本文件主要起草人：王学东、熊宁、徐鹏、杜静、周小玲、常宪辉、肖甚圣、耿红、叶敏、付阳、吴艳、丁贝贝、夏维军、陈三才。

荆楚粮油 武汉热干面（鲜湿型）

1 范围

本文件界定了武汉热干面（鲜湿型）的术语和定义，规定了质量要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存、保质期的要求。

本文件仅适用于鲜湿型、传统武汉热干面加工中经预煮的面条。

本文件不适用于全熟化可直接食用的面条。

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 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/T 2828.1 计数抽样检验程序
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.42 食品安全国家标准 食盐指标的测定
- 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 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 29921 食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
- GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- GB 40636 食品安全国家标准 食品中蒸煮损失的测定
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- DBS 42/005 食品安全地方标准 武汉热干面（方便型）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

武汉热干面（鲜湿型） Wuhan Regan noodles (fresh-wet type)

以小麦粉、水为主原料，添加碳酸钠、食用盐（或不添加）等辅料，经混合、和面、熟化、压延、成型、切断、预煮、冷却、拌油、包装等工序加工而成的鲜湿碱面制品，其水分含量在48-55%之间。产品食用前需用沸水漂烫二次熟化，沥干水分后添加芝麻酱等调味料拌匀后食用。

3.2

烹饪损失率 percentage of weight loss after cooking

一定质量的面条样品在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占面条样品总质量的百分比。

3.3

吸水率 percentage of water adsorption after cooking

一定质量的面条样品在规定条件下煮熟后，吸收的水分占面条样品总质量的百分比。

4 质量要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 小麦粉：应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 生产用水：应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

4.1.4 食用盐：应符合 GB/T 5461 的规定。

4.2 感官要求

感官应符合表1的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	面条自然黄色，均匀一致
外观状态	表面光滑，无正常视力可见的异物
口感	煮熟后不牙碜，有嚼劲，富有弹性，粘度适中，不粘牙

4.3 理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表2 理化指标

项目	指标
水分含量/%	48.0~55.0
蛋白质含量/(干基) \geq	10.0
pH值	7.5~9.5
碳酸钠含量/(干基)	0.5~1.0
氯化钠含量/(干基) \leq	2.0
烹饪损失率/% \leq	2.0
吸水率/% \geq	15.0

4.4 微生物指标

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 中粮食制品类的规定。

4.4.2 菌落总数和大肠菌群应符合表3的要求。

表3 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	10^5	10^6
大肠菌群/(CFU/g)	5	2	20	10^2

注a：样品的采样及处理按GB 4789.1执行。

4.5 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.6 污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.7 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.8 净含量

见《定量包装商品计量监督管理办法》。

5 检验方法

5.1 感官检验：取 30 g 左右的样品，在明亮自然光线下观察其色泽、表观状态，煮熟后品尝其口感。

5.2 水分含量检验：按 GB 5009.3 规定的方法执行。

5.3 蛋白质含量检验：按 GB 5009.5 规定的方法执行。

5.4 pH 值检验：按 DBS 42/005 规定的方法执行。

5.5 碳酸钠含量检验：按 GB 1886.1 规定的方法执行。

5.6 氯化钠含量检验：按 GB 5009.42 规定的方法执行。

5.7 烹饪损失率检验：按 GB 40636 规定的方法执行。

5.8 吸水率检验：称取 5 g 面条加入到 100 g 煮沸水中，煮 5-15 s 后捞出，记录煮后面条质量，吸水率按式（1）进行计算：

$$\text{吸水率}(\%) = 100 \times (m_2 - m_1) / m_1 \dots\dots\dots (1)$$

式中：

m_1 ——煮前面条的质量；

m_2 ——煮后面条的质量。

5.9 微生物检验：按 GB 4789.2、GB 4789.3 规定的方法执行。

5.10 净含量检验：按 JJF 1070 规定的方法执行。

6 检验规则

6.1 抽样方法

以同一原料、同一工艺、同一设备、同一班次生产的包装完好的同种产品为一组批。依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目及备份样品的需要。抽样方案按照GB/T 2828.1执行，抽样检验过程按照GB/T 30642执行。

6.2 出厂检验

6.2.1 每批出厂产品应由质量检验部门进行检验，并出具检验结果，检验合格方可出厂。

6.2.2 出厂检验项目感官指标、水分、蛋白质、pH、净含量。

6.3 型式检验

6.3.1 按本文件技术要求中规定的 4.2~4.8 的全部项目进行检验。

6.3.2 正常生产时，型式检验每年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制、鉴定、投产时；
- b) 主要原辅料或关键工艺发生改变，可能影响到产品质量时；
- c) 停产3个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；

e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

6.4 判定规则

检验项目全部合格者,判定为合格品。检验项目中有一项指标不符合本文件要求时,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,若仍有指标不合格,则判定该批产品为不合格品。检验项目中有两项及以上指标不符合本文件要求时,即判定为不合格品。

7 标签

应符合GB 7718、GB 28050的规定,并在标签上注明食用方法。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料应符合相关国家标准或行业标准的规定。

8.1.2 单件包装应完整,封口严密,无破损。

8.2 运输和贮存

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染,运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。产品不应与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品同处贮存。必要时采取冷链储运。

9 保质期

常温条件保质期为3 d,冷链(5℃~15℃)条件下保质期为7 d。

参 考 文 献

- [1] 定量包装商品计量监督管理办法（国家质量监督检验检疫总局 第75号令）
-

全国团体标准信息平台