

TB

河北省团体标准

T/XXX XXX-XXX

非油炸速食面

Non-fried Instant noodle

(征求意见稿)

2020-11-11 发布

2020-11-30 实施

河北省食品工业协会 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1《标准化工作导则第一部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河北省食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：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。

本标准主要起草人：侯国友、赵爱坡、宫可心、郭峰、夏卫东等。

# 非油炸速食面

## 1 范围

本标准规定了非油炸速食面产品的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于非油炸速食面的生产、检验与销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件中对于本标准的应用是必不可少的。凡是注明日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本标准，凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 1355	小麦粉	
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 4789.2	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 5749	食品安全国家标准	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 14880	食品安全国家标准	食品营养强化剂使用标准
GB 14881	食品安全国家标准	食品生产通用规范
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
GB 29921	食品安全国家标准	食品中致病菌限量
LS/T 3211	方便面	

## 3 术语和定义

### 3.1 非油炸速食面

以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加食盐或面质改良剂，经蒸煮和/或挤压熟化等、热风 and/或微波和/或真空冷冻干燥等，达到一定熟化度的方便食品。

### 3.2 面饼

以小麦粉和/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饼，包括块状、片状、条状等。

### 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 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	具有该产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中，在自然光下观察色泽和状态，检查有无异物，闻其气味，用温开水漱口品其滋味
滋味、气味	具有该产品应有的滋味与气味，无异味	
状态	具有该产品应有的组织状态，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 4min 后品评，口感应软弹

##### 4.3 净含量

符合国家质量监督检验检疫总局令第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》要求。按 JJF 1070 规定的方法测定。

##### 4.4 理化指标

面饼理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指标	检验方法
水分/(g/100g)	≤ 14.0	GB 5009.3
碘呈色度 (IOD 值)	≥ 2.5	依据 LS/T 3211 5.8 检测
复水时间, min	≤ 4	依据 LS/T 3211 5.7 检测

##### 4.5 食品安全指标

食品安全指标要求应符合 GB 17400 的规定

#### 4.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 出厂检验

5.1.1 成品出厂前须经工厂检验部门逐批检验，签发合格证后方可出厂。

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

#### 5.2 型式检验：

5.2.1 遇有下列情况之一须进行型式检验：

- a. 新产品投产时；
- b. 更改主要原料、配方、关键工艺时；
- c. 食品安全监督管理部门提出要求时。

5.2.2 型式检验项目包括：4.2 至 4.5 全部指标。

#### 5.3 组批

同班次、同规格的产品为一批。

#### 5.4 抽样

在成品库每批随机抽样 5 箱，每箱抽取 4 包。

#### 5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验项目全部符合本标准要求判为合格品。当某一项指标不符合要求时，可以加倍抽样复验；复验结果仍不符合要求则判为不合格品。

5.5.2 型式检验项目全部符合本标准要求判为合格品。当某一项指标不符合要求时，可以加倍抽样复验；复验结果仍不符合要求则判为不合格品。

5.5.3 购、销双方对产品质量发生争议时，应由双方共同抽样后，交仲裁机构检验，以仲裁机构的检验结果为准。

### 6 标签、包装、运输、贮存和保质期

#### 6.1 标签

产品标签标示：采用蒸煮工艺的可标示为非油炸蒸煮面或蒸煮面，采用挤压工艺的可标示为非油炸挤压面或面皮，其他应符合 GB 7718 的有关规定；营养标签应符合 GB 28050 的规定。

## 6.2 包装

产品应采用袋装、碗装、杯装形式，包装严密，图案完整；包装材料应符合食品包装材料卫生标准。

## 6.3 运输

运输时应外加纸箱、木箱等包装物。运输工具应清洁、无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

## 6.4 贮存

6.4.1 产品应存放于通风阴凉、干燥、清洁、无异味的库中。