

T/CNGMA

团 体 标 准

T/CNGMA 007—2025

怀集味道 怀集紫玉淮山面

Huaiji flavor of purple jade chinese yam noodles

（征求意见稿）

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

2025 – XX – XX 发布

2025 – XX – XX 实施

广东省制造业协会 发 布

目 次

前言 III

引言 IV

1 范围 5

2 规范性引用文件 5

3 术语和定义 5

4 技术要求 5

4.1 原料 5

4.1.1 紫玉淮山 5

4.1.2 小麦粉 5

4.1.3 生产用水 6

4.1.4 食用盐 6

4.2 感官指标 6

4.3 理化指标 6

4.4 微生物限量 6

4.5 农药残留限量 6

4.6 食品添加剂 6

4.7 净含量 6

4.8 生产加工过程的卫生要求 6

5 试验方法 6

5.1 感官检验 7

5.2 理化检验 7

5.2.1 水分 7

5.2.2 食盐 7

5.2.3 酸度 7

5.2.4 铅 7

5.2.5 黄曲霉毒素 B1 7

5.3 微生物检验 7

5.3.1 菌落总数 7

5.3.2 大肠菌群 7

5.3.3 霉菌 7

5.3.4 致病菌 7

5.4 净含量 7

6 检验规则 7

6.1 组批 7

6.2 抽样 7

6.3 检验 7

6.3.1 出厂检验 7

6.3.2 型式检验 8

6.3.3 判定规则 8

7 标签、标志、包装、运输和贮存 8

7.1 标签、标志 8

7.2 包装 8

7.3 运输 8

7.4 贮存 8

7.5 保质期 9

参考文献 10

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。

本文件由仲恺农业工程学院提出。

本文件由广东省制造业协会归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

引 言

与普通面条相比，怀集紫玉淮山面在烹饪过程中可能更难掌握火候和时间。如果煮的时间过长，容易煮烂，影响面条的口感和形状；而煮的时间不足，则可能导致面条内部过硬，口感不佳。从紫玉淮山的处理、磨粉到与面粉等其他原料的混合、揉面、压面等环节，若工艺控制不当，容易影响面条的质量和口感。而且，复杂的生产工艺可能导致生产效率较低，增加生产成本。由于紫玉淮山面可能不添加过多的防腐剂，且其原料特性可能使面条更容易受到微生物污染和氧化变质，所以在常温下的保质期可能相对较短，这对产品的储存和销售提出了较高要求。

本文件明确怀集紫玉淮山面的内容，使不同企业生产的产品质量有统一的衡量尺度，确保产品质量的稳定性和一致性，让消费者能够购买到质量可靠、品质如一的怀集紫玉淮山面，减少市场上低质量或假冒伪劣的紫玉淮山面产品，净化市场环境，保障正规企业的合法权益，促进怀集紫玉淮山面行业的健康、有序发展。统一的团体标准有助于打造怀集紫玉淮山面的整体品牌形象，提升品牌的知名度和美誉度。消费者在购买产品时，更容易对符合标准、质量有保障的品牌产生信任和认可，从而形成良好的品牌口碑和市场形象。

怀集味道 怀集紫玉淮山面

1 范围

本文件规定了怀集紫玉淮山面的术语和定义、技术要求、试验方法、标签、包装、运输、贮存与保质期等内容。

本文件适用于怀集地区生产的紫玉淮山面。

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/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 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
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 5009.22 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化钠的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
GB/T 5461 食品安全国家标准 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 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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

怀集紫玉淮山面 huaiji purple yam noodles

指以怀集县种植的紫玉淮山为主要原料，结合小麦粉和其他辅料，经和面、出条、成型、烘干等工艺加工而成的非即食面条产品，适用于炒、煮等多种烹饪方式。

4 技术要求

4.1 原料

4.1.1 紫玉淮山

应为新鲜、无霉变、无病虫害现象，并符合 GB 2762、GB 2763 规定的要求。

4.1.2 小麦粉

应符合 GB 1355 的要求。

4.1.3 生产用水

应符合 GB 5749 的要求。

4.1.4 食用盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

4.2 感官指标

感官指标应符合表 1 的要求。

表 1 感官指标

项目	指标
气味	具有紫玉淮山特有的香气，无异味
外观	面条应色泽均匀，呈自然紫色，无杂质、无霉变
口感	煮熟后口感爽滑，筋道适中
杂质	无肉眼可见的外来杂质

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标
水分，% $\leq$	13.0
食盐（以 NaCl 计），% $\leq$	2.0
酸度，mL/10 g $\leq$	4.0
铅（以 pb 计），mg/kg $<$	0.5
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg $\leq$	5

4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 B 29921 的规定。

4.4.2 微生物限量还应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项目	指标
菌落总数（CFU/g） $\leq$	10000
大肠菌群（MPN/100 g） $\leq$	30
霉菌计数（CFU/g） $\leq$	150

4.5 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 B 2763 规定。

4.6 食品添加剂

4.6.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和有关规定。

4.6.2 食品添加剂的品种及其使用量应符合 GB 2760 的规定。

4.7 净含量

应符合 JJF 1070《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 试验方法

5.1 感官检验

将适量样品置于洁净的白瓷盘中，在自然光下，观察色泽、状态，检查有无异物，嗅其气味。

5.2 理化检验

5.2.1 水分

按照 GB 5009.3 规定的方法进行。

5.2.2 食盐

按照 GB 5009.44 规定的方法进行。

5.2.3 酸度

按照 GB 5009.239 规定的方法进行。

5.2.4 铅

按照 GB 5009.12 规定的方法进行。

5.2.5 黄曲霉毒素 B1

按照 GB 5009.22 规定的方法进行。

5.3 微生物检验

5.3.1 菌落总数

按照 GB 4789.2-2022 规定的方法进行。

5.3.2 大肠菌群

按照 GB 4789.3-2022 规定的方法进行。

5.3.3 霉菌

按照 GB 4789.15-2022 规定的方法进行。

5.3.4 致病菌

按照 GB 4789.4-2022、GB 4789.5-2022 和 GB 4789.10-2022 规定的方法进行。

5.4 净含量

按照 JJF 1070 规定的方法进行。

6 检验规则

6.1 组批

以同一班次、同一生产日期、同一品种的产品为一个批次。

6.2 抽样

从每批产品中随机抽取不少于 10 个独立包装，每个包装中抽取不少于 200 g 样品，混合均匀后分成两份，一份作为检验样品，另一份作为备查样品。

6.3 检验

产品检验分为出厂检验和型式检验。

6.3.1 出厂检验

每批产品在出厂前必须进行出厂检验，检验项目包括感官指标、净含量、水分、酸度、菌落总数、大肠菌群。产品经检验合格后方可出厂。

6.3.2 型式检验

正常生产情况下，每年至少进行一次型式检验。型式检验项目包括本文件规定的全部项目。当出现以下情况之一时，也应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 停产三个月以上，重新恢复生产时；
- c) 主要原料、关键设备及关键生产工艺有重大变化时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 质量监督部门提出要求时。

6.3.3 判定规则

检验结果全部符合本文件要求的，判定为合格产品；有不符合本文件要求的项目，可使用备查样品或者在同批产品中加倍抽样进行复检，若结果均符合标准要求的，则判定该批次产品为合格产品，若复检后仍不合格的，则判定该批产品为不合格品。

7 标签、标志、包装、运输和贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品的标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.1.2 销售所用包装标签应符合 GB 7718 等相关规定的要求，至少应标注以下内容：

- a) 产品名称、产品标准号；
- b) 厂名、厂址；
- c) 生产日期、保质期；
- d) 注意事项及食用方法说明，净含量；
- e) 食品质量安全“SC”标志及编号。

7.2 包装

7.2.1 包装应采用密封、防潮包装；包装材料应干燥、清洁、无异味、无毒无害，且符合食品包装材料质量标准的要求。

7.2.2 食品塑料周转箱应符合 GB/T 5737 的规定。

7.2.3 产品包装应牢固、密封，防止运输过程中破损和污染。

7.2.4 包装材料应符合国家食品包装卫生和环境保护等规定的要求；包装应坚固、清洁、干燥，采用无毒、无异味的包装袋；包装封口应牢固，以防撒漏。

7.2.5 包装袋表面图案和文字的印刷应清晰端正、牢固。

7.3 运输

7.3.1 运输工具应清洁卫生，不得与有毒、有害、有异味及易腐蚀的物品混装混运。

7.3.2 产品在运输过程中，严防污染、防止日晒雨淋。

7.3.3 装卸时应轻搬、轻放，不得重压。

7.3.4 运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防晒措施。不得与有毒、有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.3.5 运输过程中应避免剧烈震动和高温环境。

7.4 贮存

7.4.1 应符合 GB/T 30375 的规定。

7.4.2 产品应贮存在清洁、干燥、通风、防污染、无异味的仓库中。仓库内有防尘、防蝇、防鼠等设施。

7.4.3 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。产品入库贮存应实行先进先出，按品种

分别存放，防止挤压。

7.4.4 产品应贮存在阴凉、干燥、通风的地方，避免阳光直射和高温高湿环境。

7.4.5 贮存仓库应满足通风、无阳光直射的要求，严禁与有毒、有异(气)味、潮湿、易生虫、易污染的物品混存、混放。

7.5 保质期

符合本文件规定的条件下，包装完好的产品，自生产之日起，产品保质期为 12 个月。

参 考 文 献

- [1] GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱。
 - [2] GB/T 10004 包装用塑料复合膜、袋干法复合、挤出复合
-