

ICS 点击此处添加 ICS 号

CCS 点击此处添加 CCS 号

T/YLZNRLM

兰州市牛肉拉面预包装产业发展协会团体标准

T/YLZNRLM 0001—2026

兰州牛肉面（煮制型）

点击此处添加标准名称的英文译名

（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。

2026 - XX - XX 发布

2026 - XX - XX 实施

兰州市牛肉拉面预包装产业发展协会 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。

本文件由兰州市牛肉拉面预包装产业发展协会提出、归口并监督实施。

本文件起草单位：兰州嘻烧食品科技有限公司、兰州理工大学、甘肃金成检测技术有限公司、西北师范大学、甘肃农业大学、甘肃陇萃堂营养保健食品股份有限公司。

本文件主要起草人：姜交龙、高永芳、何龙、王小伟、蔡菊香、杨文英、刘金全、张成文、任海伟、张百刚、刘晓风、张继、史海云、石岩、郭威、孙凯、赵旭东、张振国、马明、范学兵、关烁圻、陈柏年、郑展霞、刘恭。

本文件由兰州嘻烧食品科技有限公司负责解释。

兰州牛肉面（煮制型）

1 范围

本文件规定了兰州牛肉面（煮制型）的术语和定义、技术要求、食品添加剂、生产加工过程的卫生要求、检验规则、标识、包装、运输、贮存及保质期。

本文件适用于以独立包装的面条（半干面、日晒面、挂面中的一种）和兰州牛肉汤料为主要原料，辅以独立包装的熟牛肉、脱水蔬菜、油辣椒、萝卜等配料包中的一种或几种，经组合、预先定量包装等工序制成，经煮制方可食用的兰州牛肉面（煮制型）。

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 2716	食品安全国家标准 植物油
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 4789.1	食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.6	食品安全国家标准 食品微生物学检验 致泻大肠埃希氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 4789.30	食品安全国家标准 食品微生物学检验 单核细胞增生李斯特氏菌检验
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
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 5009.44	食品安全国家标准 食品中氯化物的测定方法
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
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/T 8967	谷氨酸钠（味精）质量要求
GB 14881	食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB/T 15691	香辛料调味品通用技术条件
GB/T 17238	鲜、冻分割牛肉
GB 28050	食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
GB/T 28118	食品包装用塑料与铝箔复合膜、袋
GB 29921	食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
SB/T 10371	鸡精调味料
DBS62/ 003	食品安全地方标准 兰州牛肉面（煮食型）
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局令第70号《定量包装商品计量监督管理办法》	
原国家质量监督检验检疫总局令第123号《食品标识管理规定》	

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

兰州牛肉面（煮制型）

以独立包装的面条（半干面、日晒面、挂面中的一种）和兰州牛肉汤料为主要原料，辅以独立包装的熟牛肉、脱水蔬菜、油辣椒、萝卜等配料包中的一种或几种，经组合、预先定量包装等工序制成，经煮制方可食用的预包装产品。

3.2

面条

以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加（或不添加）其他食品辅料、食品添加剂，经（或不经）混配、和面、醒面、压延成型、烘干、冷却、包装等工序加工，经煮制方可食用的面制品。

3.3

兰州牛肉汤料

以鲜（冻）牛肉、牛骨、生活饮用水为原料，添加（或不添加）食用盐、味精、鸡精调味料、香辛料、复合调味料等，经煮制、过滤、混料、灌装、杀菌等工序加工制成的液态/半固态调味料。

3.4

熟牛肉

以鲜（冻）牛肉为原料，添加（或不添加）食用盐、香辛料、鸡精调味料、味精、复合调味料等，经预处理、煮制、整形或切片、密封、杀菌等工序制成的熟肉制品。

3.5

脱水蔬菜

以蒜苗、茼蒿的一种或二种为主要原料，经预处理、切段、干燥（真空冷冻干燥或热风干燥）、冷却、分选、包装、杀菌等工序制成的干制蔬菜。

3.6

油辣椒

以植物油、辣椒为主要原料，添加（或不添加）香辛料、食用盐等，经预处理、热油、泼油、冷却、包装等工序制成的半固态复合调味料。

3.7

萝卜

以新鲜萝卜为原料，添加（或不添加）食用盐、复合调味料、食品添加剂等，经预处理、切片、煮制、装袋、杀菌等工序制成的蔬菜制品。

3.8

其他配料包

除上述配料包以外的配料包。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合GB/T 13555或有关标准的规定。

4.1.2 牛肉、牛骨

应符合GB/T 17238或有关标准的规定。

4.1.3 食用盐

应符合GB/T 5461或有关标准的规定。

4.1.4 味精

应符合GB/T 8967或有关标准的规定。

4.1.5 鸡精调味料

应符合SB/T 10371或有关标准的规定。

4.1.6 香辛料

应符合GB/T 15691或有关标准的规定。

4.1.7 复合调味料

应符合GB 31644或有关标准的规定。

4.1.8 植物油

应符合GB 2716或有关标准的规定。

4.1.9 生活饮用水

应符合GB 5749或有关标准的规定。

4.1.10 其他辅料

应符合国家相关标准的规定。

4.2 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	按食用方法取适量样品置于500mL无色透明的烧杯中,在自然光处,观察其色泽和状态,并闻其气味,用温开水漱口后品尝其滋味。
滋味和气味	无异味、无异臭	
状态	外形整齐,无正常视力可见外来异物	

4.3 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	
	挂面	日晒面	半干面	配料包		
水分 ^a , g/100g	≤	14.5	14.5	27	—	GB 5009.3
酸度 ^a , °T	≤	4		—	—	GB 5009.239
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	—		4	—	GB 5009.229
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g	≤	—		0.25	—	GB 5009.227
氯化物 ^c (以Cl ⁻ 计), %	≤	—		25	—	GB 5009.44
^a 仅测面条。 ^b 检测油辣椒包。 ^c 检测萝卜包、兰州牛肉汤料包、熟牛肉包等,混合检验。						

4.4 有害物质限量

应符合表3的规定。

表3 有害物质限量指标

项 目	指 标	检验方法
铅 ^a （以Pb计），mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
^a 面制品和各料包混合后检验。		

4.5 微生物指标

应符合表4的规定。

表4 微生物限量指标

项 目	采样方案 ^d 及限量（若非指定，均以/25g表示）				检验方法
	n	c	m	M	
金黄色葡萄球菌，CFU/g	5	1	100	1000	GB 4789.10平板计数法
沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
单核细胞增生李斯特氏菌 ^e	5	0	0	—	GB 4789.30
致泻大肠埃希氏菌 ^f	5	0	0	—	GB 4789.6
^d 样品的采样及处理按GB 4789.1执行。除面条包之外，各料包混合后检验。 ^e 仅测熟牛肉包。 ^f 仅检测熟牛肉包。					

4.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求，按JJF 1070 规定的方法测定。

5 食品添加剂

5.1 食品添加剂的质量应符合相应的标准和有关规定。

5.2 食品添加剂的使用品种和使用量应符合 GB 2760 有关规定。

6 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881规定。

7 检验规则

7.1 组批

以同一品种的原料、同一次投料、同一工艺所生产的同一规格产品为一批。

7.2 抽样

每批产品按生产批次及数量比例随机抽样，抽样数量应满足检验要求。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前须经本厂检验部门或委托检验机构，检验合格并签发合格证（或成品放行单）后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目为感官、净含量、水分、氯化物为每批必检项目。

7.4 型式检验

7.4.1 在正常生产时，每12个月进行一次。有下列情况之一时亦应进行：

- a) 新产品投入生产时；
- b) 停产6个月以上恢复生产时；
- c) 生产主要设备或关键工艺发生变化时；
- d) 质量监督机构提出要求时。

7.4.2 型式检验项目为技术要求中4.2~4.6规定的全部项目。

7.5 判定规则

7.5.1 检验项目全部合格，判该批产品合格。

7.5.2 检验项目如有不合格项（微生物除外），应加倍抽样复检。复检如仍不合格，则判该批产品为不合格。

7.5.3 微生物项目有一项不合格，则判该批产品不合格，不得复检。

8 标识、包装、运输、贮存

8.1 标识

产品标签应符合GB 7718及《食品标识管理规定》的规定。产品营养标签符合GB 28050的规定，外包装箱标志应符合GB/T 191的规定。

8.2 包装

产品包装材料应符合GB 4806.7、GB/T 28118的规定。封口严密，包装牢固。

8.3 运输

8.3.1 运输工具必须清洁、卫生，严禁与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品混贮、混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.3.3 在运输过程中，必须防止曝晒、雨淋、受潮。

8.4 贮存

产品离地、离墙，应贮存在阴凉、干燥、通风的库房中，并有防蝇、防鼠、防尘设施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库贮存。严禁露天堆放、日晒、雨淋。

9 保质期

企业可以根据自身产品质量状况确定保质期。
