

ICS

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 0006—2026

### 面条（半干面）

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

2024 - 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。

# 面条（半干面）

## 1 范围

本文件规定了面条（半干面）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。

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、含水量不高于27%的面条（半干面）。

## 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 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 4789.5	食品安全国家标准	食品微生物学检验 志贺氏菌检验
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 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 5009.239	食品安全国家标准	食品酸度的测定
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	
	国家市场监督管理总局令第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。

### 面条（半干面）

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、含水量不高于27%的面制品（半干面）。

## 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 1355或有关标准的规定。

#### 4.1.2 生活饮用水

应符合GB 5749或有关标准的规定。

#### 4.1.3 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	具有相应产品应有的色泽、且均匀一致	取适量样品置于洁净的白色瓷盘中，在正常光线下，用目视法检查色泽、组织形态和杂质，用鼻嗅法检查气味；按食用方法煮熟后，用不锈钢漏勺捞起全部生湿面检验口感、品尝滋味
组织形态	具有该品种应有的形态，组织结构均匀，形态良好，不粘连	
杂质	无正常视力肉眼可见外来杂质	
滋味及气味	正常，无酸味、无霉味及其他您味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不掺牙，柔软爽口	

#### 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
水分 <sup>a</sup> , g/100g	≤ 27	GB 5009.3
酸度 <sup>a</sup> , °T	≤ 4	GB 5009.239

#### 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（以Pb计），mg/kg	≤ 0.16	GB 5009.12

#### 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 <sup>a</sup> 及限量（若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
沙门氏菌	5	0	0	0	GB4789.4
志贺氏菌	5	0	0	0	GB4789.5
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000	GB4789.10

<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB4789.1的规定。

#### 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。