



410717S-2018



商丘市百分食品有限责任公司企业标准

Q/SBS 0003S-2018

干吃面

2018-03-01 发布

2018-03-01 实施

商丘市百分食品有限责任公司 发布

前 言

本标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由商丘市百分食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：宋文忠、要建华、徐彬。

H N

Q B

干吃面

1 范围

本标准规定了干吃面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、棕榈油、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、鲜紫薯、紫薯粉、可可粉、麦芽糖、咖喱粉、泡菜粉、番茄粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、味精、酱油、牛肉精膏、牛肉精粉、鸡肉精膏、虾酱、虾粉、蟹肉粉、海苔粉、牛粉、辣椒、芝麻、芝麻粉、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、草果、白芷、孜然、陈皮、葱、姜、蒜、洋葱中的几种，经粉碎）、酵母粉、葡萄糖、碳酸氢钠、食品添加剂【三氯蔗糖、呈味核苷酸二钠、木瓜蛋白酶、大豆磷脂、改性大豆磷脂、甘油、特丁基对苯二酚、复合膨松剂（碳酸氢钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、麦芽糊精）、单硬脂酸甘油酯、酪蛋白酸钠、辣椒红】、生活饮用水中的几种为原料，经和面、压延、成型、汽蒸、煎炸膨化；再加入调味料【大豆油、花生油、芝麻油、食用盐、白砂糖、泡菜粉、辣白菜汁粉（辣白菜汁、鱼露、食用盐、麦芽糊精、食用香精、辣椒红、阿拉伯胶、DL-苹果酸、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糖、味精、葡萄糖、牛排精粉、牛肉精膏、牛骨粉、鸡肉精膏、鸡粉、羊排精粉、咖喱精粉、香辣咖喱粉（食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、麦芽糊精、香辛料、白砂糖）、碳烤牛肉调味粉【牛肉提取物、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草）、乙基麦芽酚】、芝麻、熟芝麻、芝麻仁、芝麻粉、辣椒、洋葱粉、虾粉、海虾粉、蟹黄粉、海苔粉、蛋黄粉、番茄粉、香菇、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、酸水解植物大豆蛋白调味液、水解大豆蛋白粉、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、草果、白芷、孜然、陈皮、葱、姜、蒜、洋葱中的几种，经粉碎）、食品添加剂【明胶、柠檬酸、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、焦糖色、L-丙氨酸）、食用香精（鸡肉味香精、羊肉味香精、牛肉味香精、蟹肉香精、虾肉味香精、羊排味香精、牛排味香精、海苔味香精、烤肉味香精、巧克力味香精、紫薯香精、西红柿味香精、麻辣味香精、芝麻味香精）】中的几种，经喷撒着味、烘干或不烘干、冷却、包装而成的即食干吃面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 2.1.2 棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.3 大豆油应符合GB/T 1535和GB 2716的规定。
- 2.1.4 花生油应符合GB/T 1534和GB 2716的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合GB/T 8233和GB 2716的规定。
- 2.1.6 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.8 味精应符合GB/T 8967和GB 2720的规定。
- 2.1.9 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.10 生产用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.11 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.12 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.13 鸡蛋、蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 2.1.14 香菇应符合GH/T 1013的规定。
- 2.1.15 芝麻、熟芝麻、芝麻仁、芝麻粉应符合GB/T 11761的规定。
- 2.1.16 辣椒应符合GB 15691的规定。
- 2.1.17 虾酱应符合SB/T 10525的规定。
- 2.1.18 麦芽糖应符合GB/T 20883的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合GB/T 20880的规定。
- 2.1.20 鲜紫薯应符合LS/T 3104的规定。
- 2.1.21 咖喱粉应符合GB/T 22266的规定。
- 2.1.22 酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.23 牛肉精膏、牛肉精粉、牛排精粉、牛粉、牛骨粉、鸡肉精膏、鸡粉、羊排精粉、虾粉、海虾粉、蟹肉粉、海苔粉、咖喱精粉、香辣咖喱粉、碳烤牛肉调味粉、酱油粉、辣白菜汁粉应符合DBS41/001的规定。
- 2.1.24 香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、草果、白芷、孜然、陈皮、葱、姜、蒜、洋葱）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.25 酵母粉应符合GB/T 20886和GB 31639的规定。
- 2.1.26 麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.27 紫薯粉、番茄粉、泡菜粉、洋葱粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.28 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
- 2.1.29 单硬脂酸甘油酯应符合GB 1986的规定。

- 2.1.30 木瓜蛋白酶应符合GB/T 23527的规定。
- 2.1.31 酸水解植物蛋白调味液应符合SB/T 10338的规定。
- 2.1.32 水解大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 2.1.33 大豆磷脂应符合LS/T 3219的规定。
- 2.1.34 改性大豆磷脂应符合GB 1886.238的规定。
- 2.1.35 甘油应符合GB/T 13206的规定。
- 2.1.36 酪蛋白酸钠应符合GB 1886.212的规定。
- 2.1.37 碳酸氢钠应符合GB 1886.2的规定。
- 2.1.39 三氯蔗糖应符合GB 25531的规定。
- 2.1.40 特丁基对苯二酚应符合GB 26403的规定。
- 2.1.41 酵母抽提物应符合GB/T 23530的规定。
- 2.1.42 明胶应符合GB 6783的规定。
- 2.1.43 琥珀酸二钠应符合GB 29939的规定。
- 2.1.44 呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合GB 1886.34的规定。
- 2.1.46 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合GB 1886.47的规定。
- 2.1.47 甜菊糖苷应符合GB 8270的规定。
- 2.1.48 二氧化硅应符合GB 25576的规定。
- 2.1.49 焦糖色应符合GB 1886.64的规定。
- 2.1.50 柠檬酸应符合GB 1886.235的规定。
- 2.1.51 L-丙氨酸应符合GB 25543的规定。
- 2.1.52 辣椒油树脂应符合GB 28314的规定。
- 2.1.53 复合膨松剂应符合GB 26687的规定。
- 2.1.54 食用香精(鸡肉味香精、羊肉味香精、牛肉味香精、蟹肉香精、虾肉味香精、羊排味香精、牛排味香精、海苔味香精、烤肉味香精、巧克力味香精、紫薯香精、西红柿味香精、麻辣味香精、芝麻味香精)应符合GB 30616的规定。

2.2 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
状态	外形整齐或一致	取适量被测样品置于无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、状态及有无杂质，闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
色泽	具有该产品应有的色泽	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味、无异嗅	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 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, %	≤ 10.0	GB 5009.3
脂肪, %	≤ 32.0	GB 5009.6
酸价 (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤ 1.8	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤ 0.25	GB 5009.227
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
三氯蔗糖, g/kg	≤ 0.6	GB 22255
特丁基对苯二酚 (以油脂中的含量计), g/kg	≤ 0.2	GB 5009.32
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 微生物限量

应符合表3的规定。

表3 微生物指标

项目	指标				检测方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (CFU/g)	5	2	10	100	GB4789.3 平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	—	GB 4789.10
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789.4 第二法

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

2.6 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.7 食品添加剂

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定,真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定,污染物限量应符合 GB 2762 的规定,农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为:感官要求、水分、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、棕榈油、食用淀粉（玉米淀粉或马铃薯淀粉）、鲜紫薯、紫薯粉、可可粉、麦芽糖、咖喱粉、泡菜粉、番茄粉、鸡蛋、食用盐、白砂糖、味精、酱油、牛肉精膏、牛肉精粉、鸡肉精膏、虾酱、虾粉、蟹肉粉、海苔粉、牛粉、辣椒、芝麻、芝麻粉、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、草果、白芷、孜然、陈皮、葱、姜、蒜、洋葱中的几种，经粉碎）、酵母粉、葡萄糖、碳酸氢钠、食品添加剂【三氯蔗糖、呈味核苷酸二钠、木瓜蛋白酶、大豆磷脂、改性大豆磷脂、甘油、特丁基对苯二酚、复合膨松剂（碳酸氢钠、三聚磷酸钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、麦芽糊精）、单硬脂酸甘油酯、酪蛋白酸钠、辣椒红】、生活饮用水中的几种为原料，经和面、压延、成型、汽蒸、煎炸膨化；再加入调味料【大豆油、花生油、芝麻油、食用盐、白砂糖、泡菜粉、辣白菜汁粉（辣白菜汁、鱼露、食用盐、麦芽糊精、食用香精、辣椒红、阿拉伯胶、DL-苹果酸、柠檬酸、琥珀酸二钠、5'-呈味核苷酸二钠）、麦芽糖、味精、葡萄糖、牛排精粉、牛肉精膏、牛骨粉、鸡肉精膏、鸡粉、羊排精粉、咖喱精粉、香辣咖喱粉（食用盐、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、焦糖色、麦芽糊精、香辛料、白砂糖）、碳烤牛肉调味粉【牛肉提取物、麦芽糊精、酵母抽提物、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草）、乙基麦芽酚】、芝麻、熟芝麻、芝麻仁、芝麻粉、辣椒、洋葱粉、虾粉、海虾粉、蟹黄粉、海苔粉、蛋黄粉、番茄粉、香菇、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油、酱油粉（酱油、麦芽糊精）、酸水解植物大豆蛋白调味液、水解大豆蛋白粉、香辛料（辣椒、八角、小茴香、花椒、高良姜、白胡椒、黑胡椒、肉豆蔻、肉桂、山奈、干姜、甘草、砂仁、丁香、草果、白芷、孜然、陈皮、葱、姜、蒜、洋葱中的几种，经粉碎）、食品添加剂【明胶、柠檬酸、二氧化硅、呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、辣椒红、辣椒油树脂、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、甜菊糖苷、柠檬酸、焦糖色、L-丙氨酸）、食用香精（鸡肉味香精、羊肉味香精、牛肉味香精、蟹肉香精、虾肉味香精、羊排味香精、牛排味香精、海苔味香精、烤肉味香精、巧克力味香精、紫薯香精、西红柿味香精、麻辣味香精、芝麻味香精）】中的几种，经喷撒着味、烘干或不烘干、冷却、包装而成的即食干吃面。根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 17400《食品安全国家标准 方便面》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了干吃面的分类、要求、试验方法、检验规则、标识、包装、运输、贮存等。

本标准铅指标严于食品安全国家标准GB 2762。

商丘市百分食品有限责任公司