



411581S-2018



河南斯美特食品有限公司企业标准

Q/HSMT 0006S-2018

干吃面

2018-05-31 发布

2018-05-31 实施

河南斯美特食品有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准中附表 A 为规范性文本。

本标准由河南斯美特食品有限公司研究所提出并起草。

本标准适用于河南斯美特食品有限公司及分公司（河南斯美特食品有限公司岐山分公司、郴州斯美特食品有限公司、长春斯美特食品有限公司、周口斯美特食品有限公司）。

本标准起草人：王有利、杨峰伟、王书风。

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、检验规则和标志、标签、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、谷氨酸钠（味精）、酱油、牛肉精膏（牛肉、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠）、牛肉精粉香精、鸡肉精膏（鸡肉、鸡骨、食用盐、谷氨酸钠、葱、姜）、虾酱、虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、牛肉粉香精、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、姜黄粉、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、食品添加剂【三氯蔗糖、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、大豆磷脂、改性大豆磷脂、甘油、特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯、抗坏血酸棕榈酸酯、复合膨松剂（瓜尔胶、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、麦芽糊精）、单硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单、双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、辣椒红、栀子黄、姜黄、红曲红】、生活饮用水中的几种为原料，经和面、压延、成型、汽蒸、淋汁调味、煎炸膨化；再加入复合调味料【大豆油、花生油、芝麻油、食用盐、白砂糖、泡菜粉香精、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、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、牛排精粉香精、牛肉精膏（牛肉、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠）、牛骨粉香精、鸡肉精膏（鸡肉、鸡骨、食用盐、谷氨酸钠、葱、姜）、鸡肉粉香精、羊排精粉香精、咖喱粉、奶粉、乙基麦芽酚、芝麻、芝麻仁、芝麻粉、辣椒、洋葱粉、虾粉香精、海虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、蛋黄粉香精、番茄粉、香菇粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油、酱油粉（食用盐、酱油、麦芽糊精、谷氨酸钠）、酸水解植物蛋白调味液、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、姜黄粉、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）、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、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、焦糖色、L-丙氨酸、甘氨酸、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 谷氨酸钠（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 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定
- 2.1.16 芝麻仁、芝麻粉应符合 GB 19300 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 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖应符合 GB/T 20880 和 GB 15203 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、鸡肉精膏、酱油粉、辣白菜汁粉应符合 DBS 41/001 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 29950 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。
- 2.1.38 三氯蔗糖应符合 GB 25531 的规定。
- 2.1.39 酵母抽提物应符合 GB/T 23530 的规定。
- 2.1.40 明胶应符合 GB 6783 的规定。
- 2.1.41 琥珀酸二钠应符合 GB 29939 的规定。
- 2.1.42 呈味核苷酸二钠应符合 GB 1886.171 的规定。
- 2.1.43 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.44 天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）应符合 GB 1886.47 的规定。
- 2.1.45 二氧化硅应符合 GB 25576 的规定。
- 2.1.46 焦糖色应符合 GB 1886.64 的规定。
- 2.1.47 柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.48 L-丙氨酸应符合 GB 25543 的规定。
- 2.1.49 辣椒油树脂应符合 GB 28314 的规定。
- 2.1.50 复合膨松剂应符合 GB 1886.245 的规定。
- 2.1.51 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、牛排精粉香精、牛骨粉香精、牛肉粉香精、鸡肉粉香精、羊排精粉香精、虾粉香精、海虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、牛肉精粉香精、泡菜粉香精、蛋黄粉香精)应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.52 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.53 甘氨酸应符合 GB 25542 的规定。
- 2.1.54 α -淀粉酶应符合 GB/T 24401 和 GB 1886.174 的规定
- 2.1.55 磷酸氢钙应符合 GB 1886.3 的规定。
- 2.1.56 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.57 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

- 2.1.58 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.59 红曲红应符合 GB 1886.181 的规定。
- 2.1.60 奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.61 焦磷酸二氢二钠应符合 GB 25567 的规定。
- 2.1.62 三聚磷酸钠应符合 GB 25566 的规定。
- 2.1.63 磷酸二氢钠应符合 GB 25564 的规定。
- 2.1.64 焦磷酸钠应符合 GB 25557 的规定。
- 2.1.65 磷酸二氢钙应符合 GB 25559 的规定。
- 2.1.66 乙基麦芽酚应符合 GB 1886.208 的规定。
- 2.1.67 二丁基羟基甲苯应符合 GB 1900 的规定。
- 2.1.68 抗坏血酸棕榈酸酯应符合 GB 1886.230 的规定。
- 2.1.69 羧甲基纤维素钠应符合 GB 1886.232 的规定。
- 2.1.70 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.71 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.72 乙酰磺胺酸钾应符合 GB 25540 的规定。
- 2.1.73 辣椒应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.74 生产用复合调味料应符合附表 A 的规定

2.2 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
状态	为固态状，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

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 6.0	GB 5009.3
脂肪，%	≤ 32.0	GB 5009.6

酸价（以脂肪计, KOH）， mg/g	≤	1.6	GB 5009. 229
过氧化值（以脂肪计）， g/100g	≤	0.25	GB 5009. 227
羰基价（以脂肪计）， meq/kg	≤	20.0	GB 5009. 230
食用盐（以氯化钠计）， g/100g	≤	2.5	GB 5009. 44
总砷（以 As 计） / (mg/kg)	≤	0.5	GB 5009. 11
铅（以 Pb 计） / (mg/kg)	≤	0.4	GB 5009. 12
黄曲霉毒素 B ₁ μg/kg	≤	5	GB 5009. 22
栀子黄， g/kg	≤	1.4	GB 5009. 149
特丁基对苯二酚（以脂肪中的含量计）， g/kg	≤	0.1	GB 5009. 32
二丁基羟基甲苯（以脂肪中的含量计）， g/kg	≤	0.1	GB 5009. 32
三氯蔗糖， g/kg	≤	0.6	GB 22255
注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。			

2.4 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	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	10 ²	GB 4789. 3 中的平板计数法
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	---	GB 4789. 4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	1	100	1000	GB 4789. 10 第二法
注 1: a 样品的采样及处理按 GB 4789. 1 执行;					
注 2: n 为同一批次产品应采集的样品件数; c 为最大可允许超出 m 值的样品数; m 为微生物指标可接受水平限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。					

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

2.7 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合 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

出厂检验项目包括：感官、净含量、食用盐、水分、脂肪、酸价、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

附表 A

生产用复合调味料主要以食用盐、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、谷氨酸钠、葡萄糖、牛排精粉、牛肉精膏、牛骨粉、鸡肉精膏、鸡肉粉、羊排精粉、咖喱粉、奶粉、乙基麦芽酚、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、香菇粉、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、姜黄粉、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）、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、乙酰磺胺酸钾、阿斯巴甜（含苯丙氨酸）、三氯蔗糖、焦糖色、L-丙氨酸、甘氨酸、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）中的几种为原料，经混合搅拌均匀而成的调味料。

1. 感官要求

感官要求应符合表 1 规定

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
状态	粉状、无结块	取约 5g 样品，放置在白色玻璃或白色瓷盘中，距离眼睛 20cm 处，进行目测，观其色泽，状态及有无外来杂质。
色泽	具有原、辅料加工后特有的色泽	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
滋味和气味	具有本品应有的气味和滋味，无异味、无异嗅	配置 1% 的样品溶液，嗅其气味，品尝其滋味，应符合表 1 中的规定

2 理化指标

理化指标应符合表 2 规定

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分，%	≤	15.0 GB 5009.3

食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤	80	GB 5009.44
总砷（以As计）/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11
铅（以Pb计）/(mg/kg)	≤	0.8	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ μg/kg	≤	5	GB 5009.22
三氯蔗糖，g/kg	≤	0.25	GB 22255
阿斯巴甜，g/kg	≤	2.0	GB 5009.263
乙酰磺胺酸钾，g/kg	≤	0.5	GB 5009.140

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

同一功能的食品添加剂（相同色泽着色剂、防腐剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定最大使用量的比例之和不应超过 1。

3 微生物指标

微生物指标应符合表 3 的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 (CFU/g)	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群 (MPN/g)	5	2	0.3	1.5	GB 4789.3 中 MPN 计数法
霉菌 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 (CFU/g)	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
沙门氏菌 (/25g)	5	0	0	---	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (CFU/g)	5	2	100	1000	GB 4789.10 第二法

注 1：a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行；

注 2：n 为同一批次产品应采集的样品件数；c 为最大可允许超出 m 值的样品数；m 为微生物指标可接受水平限量值；M 为微生物指标的最高安全限量值。

编制说明

干吃面是以小麦粉、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、谷氨酸钠（味精）、酱油、牛肉精膏（牛肉、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠）、牛肉精粉香精、鸡肉精膏（鸡肉、鸡骨、食用盐、谷氨酸钠、葱、姜）、虾酱、虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、牛肉粉香精、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、姜黄粉、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、食品添加剂【三氯蔗糖、碳酸氢钠、呈味核苷酸二钠、木瓜蛋白酶（来源于木瓜 *Carica papaya*）、 α -淀粉酶（来源于黑曲霉 *Aspergillus niger*）、大豆磷脂、改性大豆磷脂、甘油、特丁基对苯二酚、二丁基羟基甲苯、抗坏血酸棕榈酸酯、复合膨松剂（瓜尔胶、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、六偏磷酸钠、焦磷酸二氢二钠、磷酸二氢钠、焦磷酸钠、磷酸二氢钙、磷酸氢钙、麦芽糊精）、单硬脂酸甘油酯、羧甲基纤维素钠、蔗糖脂肪酸酯、单，双甘油脂肪酸酯、酪蛋白酸钠、辣椒红、栀子黄、姜黄、红曲红】、生活饮用水中的几种为原料，经和面、压延、成型、汽蒸、淋汁调味、煎炸膨化；再加入复合调味料【大豆油、花生油、芝麻油、食用盐、白砂糖、泡菜粉香精、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、谷氨酸钠（味精）、葡萄糖、牛排精粉香精、牛肉精膏（牛肉、麦芽糊精、葱、姜、食用盐、谷氨酸钠）、牛骨粉香精、鸡肉精膏（鸡肉、鸡骨、食用盐、谷氨酸钠、葱、姜）、鸡肉粉香精、羊排精粉香精、咖喱粉、奶粉、乙基麦芽酚、芝麻、芝麻仁、芝麻粉、辣椒、洋葱粉、虾粉香精、海虾粉香精、蟹肉粉香精、海苔粉香精、蛋黄粉香精、番茄粉、香菇粉、麦芽糊精、酵母抽提物、酱油、酱油粉（食用盐、酱油、麦芽糊精、谷氨酸钠）、酸水解植物蛋白调味液、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、姜黄粉、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）、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、乙酰磺胺酸钾、天门冬酰苯丙氨酸甲酯（阿斯巴甜）、三氯蔗糖、焦糖色、L-丙氨酸、甘氨酸、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 LS/T 3211《方便面》等标准制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。