



410655S-2026



河南京华食品科技开发有限公司企业标准

Q/HJH 0013S-2026

---

# 冻干面制品

2026-03-24 发布

2026-03-24 实施

---

河南京华食品科技开发有限公司 发布

## 前 言

附录 A 为本标准规范性附录。

本标准由河南京华食品科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：张京、李玉峰、潘丽丽。

H N

Q B

# 冻干面制品

## 1 范围

本标准规定了冻干面制品的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、甘油、六偏磷酸钠、瓜尔胶、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、维生素 E、 $\beta$ -胡萝卜素、抗坏血酸（维生素 C）、柠檬酸、磷脂、黄原胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、碳酸钠、碳酸钾、栀子黄、抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）中的几种，经和面、挤压熟制、烘干、浸泡，加入复合调味料（见附录 A），搅拌或不搅拌、装盒、冷冻、真空干燥、筛选、包装加工制成的冻干面制品。

根据原料不同分为不同类别。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.3 小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.4 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 2.1.10 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.12 碳酸氢钠应符合 GB 1886.2 的规定。
- 2.1.13 三聚磷酸钠应符合 GB 1886.335 的规定。
- 2.1.14 甘油应符合 GB 29950 的规定。
- 2.1.15 六偏磷酸钠应符合 GB 1886.4 的规定。
- 2.1.16 瓜尔胶应符合 GB 28403 的规定。
- 2.1.17 聚甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.178 的规定。
- 2.1.18 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.19 维生素 E 应符合 GB 1886.233 的规定。
- 2.1.20  $\beta$ -胡萝卜素应符合 GB 1886.366 的规定。
- 2.1.21 味精应符合 GB 2720 的规定。

- 2.1.22 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.23 鸡清汤、鸡骨白汤、鸡骨汤、牛骨汤、牛骨风味高汤、老母鸡清汤、鸡肉复合调味料、牛肉复合调味料应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24 鸡骨高汤应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.25 海米应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.26 食用鸡油、食用牛油应符合 GB 10146 的规定。
- 2.1.27 鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉应符合 GB 2707 的规定。
- 2.1.28 大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.29 香辛料、香辛料粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.30 5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）应符合 GB 1886.171 的规定。
- 3.1.31 蔬菜、生姜、大蒜应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.32 食用菌应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.33 酿造酱油应符合 GB/T 18186 和 GB 2717 的规定。
- 2.1.34 鲣鱼调味汁、鲣鱼汁应符合 GB 10133 的规定。
- 2.1.35 食用葡萄糖应符合 GB 15203 的规定。
- 2.1.36 韩式辣椒酱应符合 NY/T 1070 的规定。
- 2.1.37 麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.38 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。
- 2.1.39 虾应符合 GB 2733 的规定。
- 2.1.40 紫菜、裙带菜应符合 GB/T 23597 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.41 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.42 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.43 姜黄应符合 GB 1886.60 的规定。
- 2.1.44 D-异抗坏血酸钠应符合 GB 1886.28 的规定。
- 2.1.45 辣椒红应符合 GB 1886.34 的规定。
- 2.1.46 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 2.1.47 红葱酥应符合 GB 16565 的规定。
- 2.1.48 冰糖应符合 GB/T 35883 的规定。
- 2.1.49 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 2.1.50 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.51 剁椒酱应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.52 食品用香料应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.53 食用明胶应符合 QB/T 4087 的规定。

- 2.1.54 豆腐、千张应符合 GB/T 22106 和 GB 2712 的规定。
- 2.1.55 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.56 鸡精调味料应符合 SB/T 10371 或 GB/T 45352 的规定。
- 2.1.57 郫县豆瓣应符合 GB/T 20560 的规定。
- 2.1.58 黄豆酱应符合 GB/T 24399 和 GB 2718 的规定。
- 2.1.59 蚝油应符合 GB/T 21999 的规定。
- 2.1.60 木糖醇应符合 GB 1886.234 的规定。
- 2.1.61 酵母抽提物应符合 GB/T 20886.2 的规定。
- 2.1.62 辣椒油树脂应符合 GB 29938 的规定。
- 2.1.63 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.64 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。
- 2.1.65 抗坏血酸（维生素 C）应符合 GB 14754 的规定。
- 2.1.66 柠檬酸、无水柠檬酸应符合 GB 1886.235 的规定。
- 2.1.67 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 2.1.68 茶多酚应符合 GB 1886.211 的规定。
- 2.1.69 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.70 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.71 栀子粉应无虫蚀，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.72 花甲、鱿鱼、目鱼花应新鲜、无腐败变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.73 虾粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.74 植脂末应符合 GB 15196 的规定。
- 2.1.75 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.76 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.77 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.78 蟹棒应符合 GB 19295 的规定。
- 2.1.79 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.80 聚丙烯酸钠应符合 GB 29948 的规定。
- 2.1.81 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.82 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 2.1.83 抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）应符合 GB 1886.230 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
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	具有产品应有的性状	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
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 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.4	GB 5009.12
磷酸盐 <sup>a</sup> 【以 (PO <sub>4</sub> <sup>3-</sup> ) 计】, g/kg	≤ 5.0	GB 5009.256
维生素 E <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.86
栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 1.0	GB 5009.83
抗坏血酸棕榈酸酯 <sup>a</sup> , g/kg	≤ 0.2	GB 5009.308

注：\*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

<sup>a</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品检验，同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂（相同色泽的着色剂、抗氧化剂）在混合使用时，各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

### 2.4 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注1: <sup>a</sup> 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的限量值;

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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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；兽药残留限量应符合 GB 31650 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。

## 附录 A:

复合调味料：是以鲜冻畜禽肉（鸡肉、牛肉、羊肉、猪肉中的一种或几种）、食用菌[香菇、木耳（木耳）、茶树菇、鹿茸菇、姬松茸、蛹虫草（虫草花）、羊肚菌、白玉菇、杏鲍菇、蟹味菇中的一种或几种]、蔬菜[韭菜、青菜、金瓜、胡萝卜、白玉萝卜、辣椒、卷心菜、绿线椒、线椒、西葫芦（茭瓜）、蒜苗、香葱、香菜、黄花菜、洋葱、番茄（西红柿）中的一种或几种]、鸡蛋、豆腐、千张、虾、红枣，添加食用动物油脂（食用鸡油、食用牛油中的一种或两种）、植物油（含或不含 TBHQ）（大豆油、花生油、玉米油、棕榈油、菜籽油、芝麻油中的一种或几种）、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、食用盐、味精、鸡精调味料、郫县豆瓣、黄豆酱、酿造酱油、剁椒酱、芝麻酱、紫菜、裙带菜、酵母抽提物、老母鸡清汤、番茄酱、番茄粉、韩式辣椒酱（水、小麦粉、大米、麦芽糖浆、辣椒粉、食用盐、味精、大蒜、洋葱）、鸡骨白汤（鸡骨、水、食用盐）、鸡清汤（老母鸡鸡肉、鸡骨、水、香辛料、食用盐）、鸡骨汤（复合调味料）、鸡骨高汤（复合调味料）、牛骨汤（饮用水、牛骨、洋葱、生姜、甘蔗）、牛骨风味高汤[牛骨抽提物（牛骨、饮用水、食用盐）、食用盐、食用牛油、食用玉米淀粉、白砂糖、谷氨酸钠、风味型酵母抽提物、食品添加剂（5'-呈味核苷酸二钠、琥珀酸二钠、食用香料）]、鸡肉复合调味料、牛肉复合调味料、鲣鱼调味汁、鲣鱼汁、栀子粉、食用葡萄糖、蚝油、海米、花甲、蟹棒、虾粉、鱿鱼、目鱼花、枸杞、姜黄、红葱酥、白砂糖、冰糖、食用淀粉、生姜、大蒜、食品用香料、食品用香精（含或不含辣椒油树脂）、植脂末、麦芽糊精、食用明胶、果胶、木糖醇、辣椒红、维生素 E、抗坏血酸（维生素 C）、香辛料或香辛料粉、咖喱粉、5'-呈味核苷酸二钠（呈味核苷酸二钠）、D-异抗坏血酸钠、茶多酚、柠檬酸、无水柠檬酸、黄原胶、栀子黄、磷脂中的几种，经原料处理、炒制而成，含两种或两种以上调味品。

### A.1 感官要求

感官要求应符合表 A1 的规定。

表 A1 感官要求

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 50g，置于洁净瓷盘中，在自然光下观察其性状、色泽，闻其气味，然后以温开水漱口，品尝其滋味，并检查有无外来杂质。
性状	半固态	
滋、气味	具有产品特有的滋、气味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

### A.2 理化指标

理化指标应符合表 A2 的规定。

表 A2 理化指标

项目	指标	检验方法
食用盐（以氯化钠计），g/100g	≤ 30.0	GB 5009.44

酸价 <sup>a</sup> (KOH) (以脂肪计), mg/g	≤	5.0	GB 5009.229
过氧化值 <sup>a</sup> (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	GB 5009.227
铅 (以Pb计), mg/kg	≤	1.0	GB 5009.12
栀子黄 <sup>b</sup> , g/kg	≤	1.5	GB 5009.149
β-胡萝卜素 <sup>b</sup> , g/kg	≤	2.0	GB 5009.83
茶多酚 <sup>b</sup> (以油脂中儿茶素计), g/kg	≤	0.1	SN/T 3848

<sup>a</sup>仅适用含油量大于10%的产品检验, 其中酸价不适用于含发酵型配料(黄豆酱、番茄酱、郫县豆瓣)和酸性配料(柠檬酸、无水柠檬酸、番茄)的产品。

<sup>b</sup>仅适用于添加该食品添加剂的产品检验, 同一功能且具有数值型最大使用量的食品添加剂(相同色泽的着色剂、抗氧化剂)在混合使用时, 各自用量占GB 2760规定的最大使用量的比例之和不应超过1。

### A.3 微生物限量

微生物限量应符合表A3的规定。

表 A3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3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	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	GB 4789.10

注1: <sup>a</sup> 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的限量值; M 为微生物指标的最高安全限量值。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉、红薯淀粉、豌豆淀粉中的一种或几种）、醋酸酯淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸氢钠、三聚磷酸钠、甘油、六偏磷酸钠、瓜尔胶、聚甘油脂肪酸酯、磷脂、维生素 E、 $\beta$ -胡萝卜素、抗坏血酸（维生素 C）、柠檬酸、磷脂、黄原胶、海藻酸钠、聚丙烯酸钠、碳酸钠、碳酸钾、栀子黄、抗坏血酸棕榈酸酯（酶法）中的几种，经和面、挤压熟制、烘干、浸泡，加入复合调味料（见附录 A），搅拌或不搅拌、装盒、冷冻、真空干燥、筛选、包装加工制成的冻干面制品。

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》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。

本标准中冻干面饼在 GB 2760 中的类别为：06.07 方便米面。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南京华食品科技开发有限公司