

ICS 号
CCS 号

团体标准

T/CIFST XXX-2022

热风干燥方便面 Hot-air dried instant noodles

(征求意见稿)

20XX-XX-XX 发布

20XX-XX-XX 实施

中国食品科学技术学会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。
本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。
本文件起草单位：XXX
本文件主要起草人：XXX



热风干燥方便面

1 范围

本文件规定了热风干燥方便面的技术要求、净含量、检验规则、标签、标志、贮存和运输。

本文件适用于预包装热风干燥方便面生产、贮运和销售。

2 规范性引用文件

下列文件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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准

GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范

GB 17400 食品安全国家标准 方便面

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量

GB/T 40636 挂面

GB/T 40772 方便面

JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

《定量包装商品计量监督管理办法》（国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令）

3 术语和定义

3.1

热风干燥 hot-air drying

以过滤的热空气为干燥媒介，采用强制对流循环方式与干燥室内的食品物料进行湿热交换，促使食品物料中水分蒸发并去除表面水蒸气的干燥方法。

3.2

热风干燥方便面 hot-air dried instant noodles

以小麦粉和/或其他谷物粉、淀粉等为主要原料，添加或不添加辅料，经蒸煮和/或挤压熟化处理，采用一段或多段热风干燥脱水工艺，制成的面饼（面片）等，添加或不添加方便

调料的非油炸方便面。

3.3

复水时间 rehydration time

指一块（或一份）的面饼（面片）等产品经沸水浸泡，软化至无明显硬（白）心所需要的时间。

3.4

烹调损失率 percentage of weight loss after cooking

指一块（或一份）的面饼（面片）等产品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占产品的质量分数。

3.5

并条率 percentage of adhered noodle after cooking

指一块（或一份）的面饼（面片）等产品在包装规定时间泡熟或煮熟后，有粘连现象的湿面条占全部湿面条产品的质量分数。有粘连现象的湿面条指两根或两根以上面条粘连，且粘连长度达 2 cm 以上。

4 产品分类

按照食用方式分类，包括：

泡面：经沸水浸泡后食用的产品。

煮面：经煮制后食用的产品。

5 技术要求

5.1 原辅料与加工要求

原辅料及生产过程应符合相应食品安全标准和有关规定。

5.2 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	具有该产品应有的色泽	按食用方法取适量被测样品置 500mL 无色透明烧杯中，在自然光观察色泽、形态、闻其气味，用温开水漱口后品其滋味。
气味、滋味	具有该产品应有的气味，无酸败味、霉味及其它异味	
组织形态	外形完整，具有该产品应有的形态	
杂质	无正常视力可见外来异物	

5.3 理化指标

5.3.1 面饼（面片）等的理化指标应符合 GB 17400 中对非油炸面饼的要求。

5.3.2 面饼（面片）等的理化指标还应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标				检验方法	
	泡面		煮面			
	直条面	弯曲面	直条面	弯曲面		
氯化钠含量/%	≤	2.5			GB 5009.44	
并条率 ^a /%	≤	8	4	6	4	附录A
复水时间/min	≤	5		—		GB/T 40772附录B
烹调损失率/%	≤	10				GB/T 40636附录C
碘呈色度 (IOD 值)	≥	2.5		1.0		GB/T 40772附录A
^a 面片按弯曲面执行。						

5.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 中带馅（料）面米制品的规定。

5.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 17400 规定。

5.7 食品添加剂和营养强化剂

5.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

5.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

6 净含量

应符合JJF 1070和《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

7 检验规则

7.1 组批

同一工艺条件、生产线、班次、品种的产品为一个批次。

7.2 抽样

每批随机抽取样品，数量满足检验和留样的需要。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括 5.2、5.3，以及净含量、菌落总数、大肠菌群。

7.4 型式检验

7.4.1 每半年至少进行一次型式检验，有下列情况之一者亦须进行型式检验：

- 新产品试制鉴定时；
- 原料、工艺发生较大变化时；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；

- 更换主要生产设备或停产半年以上再恢复生产时；
- 监管部门提出要求时。

7.4.2 检测项目为 5.1~5.7 及第 6 章规定的项目。

8 判定规则

- 8.1 按照第 7 章规定的项目检验，检验结果全部符合本文件规定时判为合格品。
- 8.2 检验结果中有一项及以上不符合本文件规定时，可以从同批次产品中加倍抽样复检，复检结果仍不符合本文件规定的要求时，则判为不合格品。

9 标签、标志

- 9.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。产品标示可标注非油炸方便面（热风干燥方便面），以及烹调加工方式，同时可标明泡面或煮面等。
- 9.2 产品包装储运图示标识应符合 GB/T 191 的规定。

10 贮存和运输

应符合 GB 14881 的规定。

附录 A
(规范性)
并条率检测方法

A.1 仪器

- A.1.1 天平：感量 0.01g。
A.1.2 秒表。
A.1.3 托盘。
A.1.4 标准筛：适宜目数。
A.1.5 剪刀。

A.2 步骤

取一块（或一份）的面饼（面片）等样品，按照包装规定的水量和时间煮熟或泡熟后，立即倒入标准筛上沥干煮/泡面水，再迅速将面条置于常温水中搅拌 10 s，最后于标准筛上沥干 8 s 后倒入托盘中；一根一根挑起面条，轻轻抖动，挑出有粘连现象的湿面条（有粘连现象的湿面条指两根或两根以上面条粘连，且粘连长度达 2 cm 以上）。挑选过程控制在 3 min 内；将粘连部分湿面条剪下（剪断误差控制在±0.5 cm 内）并称量重量（ M_1 ），无粘连现象湿面条称量重量（ M_2 ），按式（A.1）计算并条率：

$$W_B = \frac{M_1}{M_1 + M_2} \times 100 \quad \dots\dots\dots(A.1)$$

式中：

W_B ——并条率，以质量分数计，%；

M_1 ——粘连部分的湿面条重量，单位为克（g）；

M_2 ——无粘连现象的湿面条重量，单位为克（g）；

取二次检测结果的平均值为最终结果，检测结果保留小数点后一位。