

# 团 体 标 准

T / CIFST 012—2023

## 速冻面条

Quick-frozen noodles

2023-03-06 发布

2023-03-06 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《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。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：中国农业科学院农产品加工研究所、中国农业大学、河南工业大学、上海康识食品科技有限公司、中粮营养健康研究院有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司、杭州普罗星淀粉有限公司、三全食品股份有限公司、思念食品（河南）有限公司、安井食品集团股份有限公司。

本文件主要起草人：魏益民、沈群、陆啟玉、何强、詹雯、范冬雪、张连慧、姜培彦、王小芬、朱香杰、彭方琳、宋会玲、范雯、周文果、黄丹。



# 速冻面条

## 1 范围

本文件规定了速冻面条的术语和定义,技术要求,净含量,生产加工过程,检验规则,判定规则,标签、标志,贮存和运输。

本文件适用于预包装速冻面条的生产、贮运和销售。

## 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 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定

GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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 19295 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品

GB 31646 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范

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

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**速冻面条 quick-frozen noodles**

以小麦粉和/或其他谷物粉、杂豆粉等为主要原料,添加或不添加其他辅料,经和面、成型等工序,熟制或不熟制,速冻而成的面条。可配以经过或不经过速冻的辅料。

## 4 技术要求

### 4.1 原辅料要求

原辅料应符合相应食品标准和有关规定。

## 4.2 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	检测方法
色泽	具有产品应有的色泽	取适量试样置于白色瓷盘中,在自然光下检查有无异物,闻其气味;用温开水漱口,按包装上标明的食用方法处理后,品其滋味
气味、滋味	具有产品应有的气味、滋味,无异嗅、无异味	
组织形态	具有产品应有的形态	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 4.3 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		检测方法	
	速冻熟制面条	速冻生制面条		
水分 <sup>a</sup> / %	≤	70	GB 5009.3	
氯化钠含量 <sup>a</sup> / %	≤	2.5	GB 5009.44	
酸度 <sup>a</sup> / (mL/10 g)	≤	—	4.0	GB 5009.239
过氧化值 <sup>b</sup> (以脂肪计) / (g/100 g)	≤	0.25	GB 5009.227	
<sup>a</sup> 仅适用于不含辅料的产品,或面条与辅料可明确分离的产品的面条部分。 <sup>b</sup> 仅适用于以动物性食品、坚果与籽类食品、油脂为辅料的产品。				

## 4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

## 4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 4.6 微生物限量

微生物限量应符合 GB 19295 的规定。

## 4.7 食品添加剂和营养强化剂

4.7.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

4.7.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

## 5 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。

## 6 生产加工过程

应符合 GB 31646 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 4.2、4.3、4.6 以及净含量。

### 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 4.2~4.7 及第 5 章规定的项目。

## 8 判定规则

### 8.1 出厂检验判定规则

8.1.1 出厂检验项目全部符合本文件要求,判定为合格。

8.1.2 微生物项目有一项及以上不符合本文件要求,判定为不合格;微生物以外的项目有一项及以上不符合本文件要求,可以从同批次产品中加倍抽样复检,复检结果全部符合本文件要求,判定为合格;复检结果仍存在一项及以上不符合本文件要求的项目,判定为不合格。

### 8.2 型式检验判定规则

8.2.1 型式检验项目全部符合本文件要求,判定为合格。

8.2.2 微生物项目有一项及以上不符合本文件要求,或微生物以外的项目有超过三项不符合本文件要求,判定为不合格。

8.2.3 微生物以外的项目有三项及以下不符合本文件要求,可以从同批次产品中加倍抽样复检。复检结果全部符合本文件要求,判定为合格;复检结果仍存在一项及以上不符合本文件要求的项目,判定为不合格。

## 9 标签、标志

9.1 预包装产品标签应符合 GB 7718 和 GB 19295 的规定。

9.2 产品包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

## 10 贮存和运输

应符合 GB 31646 的规定。

---

中国食品科学技术学会

团体标准

速冻面条

T/CIFST 012—2023

\*

中国轻工业出版社出版发行

地址：北京东长安街6号

邮政编码：100740

发行电话：(010) 85119832/38

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email：[club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

\*

版权所有 侵权必究

书号：155019·6002

印数：1—200册 定价：40.00元