

ICS  
CCS

# 团 体 标 准

T/CNFIA —2022

## 非油炸方便面皮

Group standard for non fried instant noodles

(征求意见稿)

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

中 国 食 品 工 业 协 会 发 布



## 目 次

前 言.....	II
1 范围.....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 技术要求.....	2
5 检验规则.....	3
6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期.....	4
附录 A.....	5
附录 B.....	6

## 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川白家阿宽食品产业股份有限公司、成都市食品工业协会提出。

本文件由中国食品工业协会归口。

本文件起草单位：成都市食品工业协会、四川白家阿宽食品产业股份有限公司、河北圣浩食品有限公司、四川内江威宝食品有限公司、四川省君有道食品有限公司、青岛正亚机械科技有限公司、广州市健力食品机械有限公司。

本文件主要起草人：陈朝晖、陈禹、任伟维、何连勇、陈勇辉、徐华孝、许常君、王起、陈久均、李红梅、周正红。

本文件为首次发布。

# 非油炸方便面皮

## 1 范围

本文件规定了非油炸方便面皮的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本文件适用于非油炸方便面皮生产、检验和销售。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本文件，凡是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/T 1355 小麦粉
- 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 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
- GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- 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 预包装食品中致病菌限量
- GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- GB/T 40772 方便面
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 农业农村部公告第 250 号《食品动物中禁止使用的药品及其他化合物清单》
- 国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《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令【2009】第123号 食品标识管理规定

## 3 术语和定义

### 3.1

#### 面皮

以小麦粉为主要原料，添加或不添加其他辅料，经高温挤压、熟化、干燥制成的宽度大于1CM的面皮。

3.2

**非油炸方便面皮**

以面皮为主食，配以或不配以一种或多种用于调味或提供营养的方便配料、食品专用自发热包（非食用），经组合包装而成的非油炸方便面皮。

3.3

**辅料**

面皮加工过程中添加的除小麦粉外的其他原料。

3.4

**方便调料**

面皮以外用于调味和提供营养的可食用物料，可直接附加于面皮或单独包装。

注：如调味料、蔬菜、豆类、畜禽、水产等加工制品。

3.5

**食品专用自发热包（非食用）**

主要由碳酸钠、碳酸氢钠、焙烧硅藻土、铁粉、铝粉、焦炭粉、活性炭、盐、生石灰等成分组成，经过包装，使用时与水接触即可持续产生热量，起到对食品加热作用的发热剂。

3.6

**复水时间**

面皮经沸水浸泡，软化至无明显硬（白）芯所需的时间。

3.7

**碘呈色度**

用碘与淀粉的特征性反应检验面皮淀粉糊化程度的指标。

**4 技术要求**

**4.1 原辅料**

**4.1.1 小麦粉**

应符合 GB/T 1355 的规定。

**4.1.2 其他辅料**

应符合相应的食品标准和国家相关的规定。

**4.1.3 配料**

应符合相应的食品标准和国家相关的规定。

**4.1.4 生产用水**

应符合 GB 5749 的规定。

**4.2 面皮感官要求**

应符合表 1 的规定。

**表 1 面皮感官要求**

项 目	要 求	检验方法
色泽	应具有本品固有的色泽,均匀一致,无杂色、无霉斑	在充足的自然光条件下,取适量样品置于清洁的白瓷盘中,目测其色泽、组织形态/性状、杂质,嗅其气味,按食用方法测其滋味、口感。
组织形态/性状	应具有本品固有的组织形态/性状,面皮厚度、宽度均匀,表面平滑	
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味,无异味,无霉味或异味	
口感	口感滑爽、柔软、有弹性、不粘牙,基本无硬芯	

杂质	无正常视力可见外来杂质、异物	
----	----------------	--

#### 4.3 面皮质量要求

应符合表 2 的规定。

表 2 面皮质量要求

项 目	指 标	检验方法	
水分/(g/100g)	≤	12.5	GB 5009.3
复水时间/(min)	≤	8.0	附录A
面皮宽度(cm)	≥	1.0	附录B
碘呈色度	≥	2.0	GB/T 40772附录A

#### 4.4 微生物限量

4.4.1 致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

4.4.2 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

<sup>a</sup>样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行，面皮和配料包混合后取样检验。

#### 4.5 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

#### 4.6 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

#### 4.7 农药残留限量

应符合 GB 2763 等国家标准和国家有关规定。

#### 4.8 兽药残留限量

应符合GB 31650及农业农村部公告第 250 号的规定。

#### 4.9 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

#### 4.10 净含量及允许短缺量

按国家质量监督检验检疫总局令【2005】第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》执行，依照 JJF 1070 中规定的方法检验。

#### 4.11 生产加工卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 5 检验规则

#### 5.1 组批

以同批原料、同一配料、同一生产线、同一班次生产的产品为一批。

#### 5.2 抽样方法和抽样数量

每批抽样独立包装样品量总数不少于 1kg，抽取的样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备用样品。

### 5.3 检验分类

#### 5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 每批产品应经检验合格后方可出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官要求、水分、复水时间、面皮宽度、碘呈色度、菌落总数、大肠菌群、净含量及允许短缺量。

#### 5.3.2 型式检验

5.3.2.1 有下列情况之一的应进行型式检验：

- a) 新产品定型投产时；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量时；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- d) 停产6个月以上恢复生产时；
- e) 国家监管机构提出要求时。

5.3.2.2 型式检验项目为本文件4.2~4.10规定的全部项目。

### 5.4 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。微生物项目不得复验。

## 6 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

### 6.1 标志、标签

产品标志、标签应符合GB 7718、GB 28050和国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

### 6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的国家标准及有关规定。产品包装封口应严密，包装应牢固。

### 6.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒，严禁与有毒、有害、有异味、易污染的物品混合装配和运输。

### 6.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品贮存时应隔墙离地，留有一定间隙，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混合存放。

### 6.5 保质期

按产品工艺特性确定保质期。



## 附录 A

(规范性附录)  
(复水时间检验方法)

### A1 复水时间的测定方法

#### A1.1 仪器

A1.1.1 带盖保温杯：约 1000mL

A1.1.2 筷子

A1.1.3 玻璃片：20cm x 20cm

A1.1.4 秒表

#### A1.2 步骤

取完整方便面皮饼一块，置于带盖保温容器中，加入沸水至刚好将方便面皮饼淹没完全，立即将容器加盖，同时用秒表记时，8 分钟内用筷子夹取一段面皮于玻璃片上。当用玻璃片夹紧软化面皮，观察其状态无明显硬心，且经品尝口感不夹生时，记录所用时间，即为复水时间，复水时间在 $\leq 8$  分钟即为合格。

## 附录 B

(规范性附录)  
(面皮宽度检验方法)

### B1 面皮宽度测定方法

#### B1.1 仪器

B1.1.1 游标卡尺：精度 0.01

#### B1.2 步骤

随机取样 10 个面皮，使用游标卡尺进行检测，若不合格率 $\geq 5\%$ ，则需再抽 10 个，综合两次数据求得平均值 $\geq 2\text{CM}$ 。

---