

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 ^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 平板计数法

^a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≤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 $\geq 2\text{CM}$ 。
