

ICS 号
CCS 号

团体标准

鲜泡面质量通则

General quality standards for fresh 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 《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》给出的规则起草。

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。

本文件由中国食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：



鲜泡面质量通则

1 范围

本文件规定了鲜泡面的术语和定义、原辅料要求、生产加工流程、质量安全要求、包装、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鲜泡面的生产、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/T 1355 小麦粉

GB 2721 食品安全国家标准 食用盐

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求

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 5749 食品安全国家标准 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 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/T 25005 感官分析 方便面感官评价方法

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范

GB 31637 食品安全国家标准 食用淀粉

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（国家市场监督管理总局 2023 年第 70 号令）

3 术语和定义

3.1

鲜泡面 fresh 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，经配料、混料、和面、醒面、复合压延、切丝、切断、单釜水煮熟化、水洗冷却及两段干燥工艺制成，配以

或不配以方便调料，经热水冲泡后可达到鲜煮面口感的预包装冲泡即食面。

3.2

冲泡损失率 percentage of weight loss after brewing

一定质量的鲜泡面样品在规定条件下泡熟后，溶解和流失到面汤中的干物质占样品的质量分数。

3.3

并条率 percentage of adhered noodle after cooking

一定质量的鲜泡面样品在包装规定时间泡熟后，有粘连现象的湿面条占全部湿面条样品的质量分数。

4 原辅料要求

- 4.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.3 食用淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 4.4 食用盐应符合 GB 2721 的规定。
- 4.5 其他原辅料应符合相关标准和规定。

5 生产加工流程

5.1 配料、混料

按产品配方称量小麦粉及其他原辅料，经预混机混合均匀。

5.2 和面

和面时间应不低于 10min，和面机蛟龙转速宜不低于 40 r/min。

5.3 醒面

醒面时间宜不低于 20min。

5.4 复合压延

面带复合应不低于 1 次，面带压延应不低于 5 次。

5.5 切丝、切断

切出的面条应平整光滑，无毛刺、并条。

5.6 单釜水煮熟化

单釜煮面水温应不低于 98℃，煮面时间应不低于 45s。

5.7 水洗冷却

煮后的面条应水洗 1~3 次，最后一道水洗水温宜不高于 20℃。

5.8 两段式干燥

第一段为快速定型干燥，第二段为缓慢均匀干燥。主要工艺参数应符合表 1 要求

表 1 干燥工艺参数

干燥阶段	温度/℃	风速 (m/s)	干燥时间/min
快速定型干燥	100~120	30~75	8~15

缓慢均匀干燥	70~100	2~8	30~90
--------	--------	-----	-------

6 质量安全要求

6.1 感官要求

感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 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 500 mL 无色透明烧杯中,经冲泡在自然光观察色泽、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	
软硬度、韧性	适中无硬心,咬劲合适,弹性适中	GB/T 25005

6.2 理化指标

6.2.1 面饼的理化指标应符合 GB17400 及表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
氯化物(以 NaCl 计)/%	≤ 2.5	GB 5009.44
并条率/%	≤ 6.0	附录 A
复水时间/min	≤ 5	GB/T 40772 附录 B
冲泡损失率/%	≤ 8	附录 B
碘呈色度 (IOD 值)	≥ 2.5	GB/T 40772 附录 A

6.3 安全指标

6.3.1 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。

6.3.2 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

6.3.3 微生物限量

微生物限量应符合 GB 17400 规定。

6.4 食品添加剂和营养强化剂

6.4.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.4.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

7 包装

包装材料和容器应符合 GB 4806.1 等相关标准的规定。

8 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。

9 检验规则

应符合GB/T 40772的规定。

10 标签标志

10.1 产品标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

10.2 产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

11 贮存和运输

应符合GB 14881及GB 31621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 0.01 g。
 A.1.2 秒表。
 A.1.3 托盘。
 A.1.4 标准筛：20 目。
 A.1.5 剪刀。
 A.1.6 烧杯或泡面容器及上盖：1000 mL，可根据面条体积调整容器容量。
 A.1.7 玻璃板 2 块（100 mm×50 mm）
 A.1.8 筷子或镊子

A.2 步骤

A.2.1 复水时间测定

在 1000 mL 的烧杯或泡面容器中加入一定质量的完整的鲜泡面面饼，加入样品质量 10 倍的沸水，盖上上盖，用秒表开始计时。从 2min 开始取样，然后每隔 30s 取样一次，每次取一根，用两块玻璃板压扁，观察面体内部硬心，硬心消失时所记录的时间即为复水时间。

A.2.2 并条率测定

取一定质量的面饼样品，按照 A.2 测定的复水时间泡熟后，立即倒入标准筛上沥干煮/泡面水，再迅速将面条置于二十倍面饼质量的常温水中搅拌 10s，最后于标准筛（A.1.4）上沥干 8s 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 3min 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（M₁），无粘连现象湿面条称量重量（M₂），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，%；

M₁ ——粘连部分的湿面条重量，单位为克（g）；

M₂ ——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。

附录 B
(规范性)
冲泡损失率检测方法

B.1 仪器

- B.1.1 烘箱。
 B.1.2 天平：感量 0.01 g。
 B.1.3 可调式电炉：1000 W。
 B.1.4 秒表。
 B.1.5 烧杯或泡面容器及上盖：1000 mL，可根据面条体积调整容器容量。
 B.1.6 烧杯：250 mL。
 B.1.7 容量瓶：500 mL。
 B.1.8 移液管：50 mL。
 B.1.9 筷子或镊子。

B.2 冲泡损失率测定

- B.2.1 鲜泡面水分含量测定：按 GB 5009.3 执行。
 B.2.2 冲泡损失率测定：称取约 50 g 完整无碎面样品，精确至 0.01 g，放入盛有 500 mL 沸水（蒸馏水）的烧杯（B.1.5）中，盖上上盖，按 A.2 测定的复水时间泡熟后，用筷子挑出面体，面汤放至常温后，转入 500 mL 容量瓶（B.1.7）中定容、混匀，取 50 mL 面汤倒入恒重的 250 mL 烧杯（B.1.6）中，放在可调式电炉（B.1.3）上蒸发掉大部分水分后，再加入面汤 50 mL 继续蒸发至近干，放入 105 °C 烘箱（B.1.1）内烘至恒重，按式（B.1）计算冲泡损失率：

$$W_p = \frac{5 \times M_{100}}{M \times (1 - W_{H_2O})} \times 100 \quad \dots\dots\dots (B.1)$$

式中：

- W_p —— 冲泡损失率，以质量分数计，%；
 M_{100} —— 100 mL 面汤中干物质质量，单位为克（g）；
 W_{H_2O} —— 鲜泡面水分含量，%；
 M —— 样品质量，单位为克（g）。