

团 体 标 准

T / CIFST 034—2026

鲜泡面

Fresh-texture instant noodles

2026-09-24 发布

2026-09-24 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。

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：上海康识食品科技有限公司、南开大学、中粮营养健康研究院、杭州普罗星淀粉有限公司、白象食品股份有限公司、陈克明食品股份有限公司。

本文件主要起草人：舒树敏、邹昕、何强、李彩丽、邵泽平、郇美丽、潘晶、王玉琼、徐瑞敏、周小玲。

鲜泡面

1 范围

本文件规定了鲜泡面的术语和定义、原料要求、生产加工过程、技术要求、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 包装储运图形符号标志
- 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 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 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/T 40772—2021 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令第 70 号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜泡面 **fresh-texture instant noodle**

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即食面。

3.2

冲泡损失率 percentage of weight loss after brewing

一定质量的鲜泡面(3.1)产品按照复水时间泡熟后,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 brewing

一定质量的鲜泡面(3.1)产品按照复水时间泡熟后,有粘连现象的湿面条占全部湿面条样品的质量分数。

4 原料要求

原料应符合相应的食品标准和相关规定。

5 生产加工过程

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

和面时间宜不低于 10 min。

5.3 醒面

醒面时间宜不低于 20 min。

5.4 复合压延

面带复合宜不低于 1 次,面带压延应不低于 5 次。

5.5 切丝、切断

切出的面条宜平整光滑,无毛刺、并条。

5.6 单篓水煮熟化

单篓煮面水温宜不低于 98 ℃,煮面时间宜不低于 45 s。

5.7 水洗冷却

煮后的面条宜进行不低于 1 次水洗,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;主要工艺参数宜符合表 1 要求。

表 1 干燥工艺参数

干燥阶段	温度/℃	风速/(m/s)
快速定型干燥	100~120	30~75
缓慢均匀干燥	70~100	2~8

6 技术要求

6.1 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	取适量被测样品置于 500 mL 无色透明烧杯中,按食用方法冲泡后在自然光下观察色泽、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、霉味及其他异味	
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	
口感	产品泡后具有鲜煮面口感,如:适中无硬心,咬劲合适,弹性适中	按照 GB/T 25005 中的方法品评

6.2 理化指标

面饼的理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项目	指标	检验方法
水分/(g/100 g)	≤ 14	GB 5009.3
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 中附录 B
冲泡损失率/%	≤ 8	附录 B
碘呈色度(碘值)	≥ 2.5	GB/T 40772 中附录 A

6.3 污染物限量

应符合 GB 2762 中带馅(料)面食制品的规定。

6.4 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

6.5 微生物限量

应符合 GB 17400 的规定。

6.6 食品添加剂和营养强化剂

6.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

6.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

7 包装

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

9.1 组批

同一工艺条件、生产线、日期、品种的产品为一个批次。

9.2 抽样

每批随机抽取样品,数量满足检验和留样的需要。

9.3 出厂检验

9.3.1 产品出厂前应逐批进行检验,检验合格后方可出厂。

9.3.2 出厂检验项目包括 6.1、6.2,以及净含量、菌落总数、大肠菌群。

9.4 型式检验

9.4.1 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结果有较大差异时;
- 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。

9.4.2 型式检验项目包括 6.1~6.6 及第 8 章规定的项目。

10 标签标志

10.1 产品标签应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

10.2 产品包装储运图形符号标志应符合 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:1 000 mL,可根据面条体积调整容器容量。
- A.1.7 筷子或镊子。

A.2 步骤

A.2.1 复水时间测定

参考 GB/T 40772 附录 B。

A.2.2 并条率测定

取一定质量的面饼样品,按照 A.2.1 测定的复水时间泡熟后,立即倒入标准筛(A.1.4)上沥干泡面水,再迅速将面条置于 20 倍面饼质量的常温水中用筷子或镊子(A.1.7)顺时针搅拌,用秒表(A.1.2)计时 10 s,最后于标准筛(A.1.4)上沥干 8 s 后倒入托盘中;用筷子或镊子(A.1.7)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)。挑选过程用秒表(A.1.2)计时控制在 3 min 内;用剪刀(A.1.5)将粘连部分的湿面条剪下(剪断误差控制在±0.5 cm 内)并用天平(A.1.1)称量粘连部分的湿面条质量(M_1),无粘连现象的湿面条质量(M_2),按式(A.1)计算并条率:

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

式中:

- W_B ——并条率,以质量分数计,%;
 - M_1 ——粘连部分的湿面条质量,单位为克(g);
 - M_2 ——无粘连现象的湿面条质量,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:1 000 W。
B.1.4 秒表。
B.1.5 烧杯或泡面容器及上盖:1 000 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

用天平(B.1.2)称取一定质量的面饼样品,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.2.1 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 ℃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)。