

ICS 67.060

T/HBLS

湖北省团体标准

T/HBLS 0001—2021

荆楚大地 传统风味武汉热干面（生干面型）

Jingchu Dadi Traditional Wuhan hot-dry noodles(raw dried type)

2021 - 12 -02 发布

2021 - 12 - 02 实施

湖北省粮食行业协会 发布

前 言

本文件由湖北省粮食行业协会提出。

本文件由湖北省粮食行业协会归口。

本文件主要起草单位：武汉轻工大学、湖北省粮油食品质量监督检测中心、湖北金银丰食品有限公司、湖北香思里食品股份有限公司、湖北宏信食品股份有限公司。

本文件主要起草人：王学东、蒋修军、吕庆云、田国军、常宪辉、万芳、吴艳、付阳、丁贝贝、肖甚圣、杜静、陈三才。

本文件为首次发布。

荆楚大地 传统风味武汉热干面（生干面型）

1 范围

本文件规定了传统风味武汉热干面（生干面型）的术语和定义、分类及配料、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于以小麦粉为主原料，添加一定比例的食用盐、碳酸钠等，经混合、和面、熟化、压延、成型、干燥等步骤，制成生干面条，加入（或不加入）芝麻酱包及其他料包而成的预包装食品（以下简称产品）。

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 1355	小麦粉
GB1886.1	食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2714	食品安全国家标准 酱腌菜
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
GB 2719	食品安全国家标准 食醋
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 2763	食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
GB/T 2828.1	计数抽样检验程序第1部分：按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
GB 4806.7	食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
GB 4806.8	食品安全国家标准 食品接触用纸和纸板材料及制品
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.5	食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
GB 5009.42	食品安全国家标准 食盐指标的测定
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/Z 31233	分立个体类产品随机抽样实施指南
GB 31644	食品安全国家标准 复合调味料
GB/T 40636	挂面
LS/T 3220	芝麻酱
DBS42/ 005	食品安全地方标准 武汉热干面（方便型）
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

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

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 传统风味武汉热干面（生干面型）

以小麦粉为主原料，添加一定比例的食用盐、碳酸钠等，经混合、和面、熟化、压延、成型、干燥等步骤，制成具有热干面面条特有自然碱黄色的生干面条，加入（或不加入）芝麻酱包及其他料包而成的预包装食品。

3.2 自然断条率

一定质量的热干面生干面条样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数。

3.3 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数。

3.4 烹调损失率

一定质量的挂面样品在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占样品的质量分数。

4 分类及配料

表 1 分类及配料

分类	配 料			
	生干面条	芝麻酱包	蔬菜包	其他调味包
基础类（不加料包）	小麦粉、水、食用盐、碳酸钠等。 其中：0.1%≤碳酸钠含量≤0.9%。	——	——	——
调理类（加料包）*	小麦粉、水、食用盐、碳酸钠等。 其中：0.1%≤碳酸钠含量≤0.9%。	芝麻酱	腌制蔬菜	酱油、醋及其他调味料

*注：如果含有料包，料包种类至少包括芝麻酱包，其他可选择加入腌制蔬菜、酱油、醋及其他调味料包中的一种或几种。

5 技术要求

5.1 生干面条原辅料

5.1.1 小麦粉：应符合 GB/T1355 的规定。

5.1.2 水：应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。

5.1.4 碳酸钠：应符合 GB 1886.1 的规定。

5.2 料包

5.2.1 芝麻酱：应符合 LS/T 3220 的规定。

5.2.2 腌制蔬菜：应符合 GB 2714 的规定。

5.2.3 酱油：应符合 GB 2717 的规定。

5.2.4 食醋：应符合 GB 2719 的规定。

5.3 其他原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.4 生干面条感官要求

生干面条的感官要求应符合表 2 的规定。

表 2 生干面条感官要求

项 目	指 标
形态	横截面为圆形，且外观整齐均匀
色泽	具有产品应有的自然碱黄色，且均匀一致
气味	具有产品应有的碱香味，无霉味及其他异味
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜
杂 质	外表及内部均无正常视力可见异物

5.5 生干面条的理化指标

表 3 生干面条理化指标

项 目	指 标
水分 (%) $\leq$	13.0
蛋白质 (%) $\geq$	10.0
氯化钠 (%) $\leq$	2.0
pH	7.2~9.5
自然断条率 (%) $\leq$	2.0
熟断条率 (%) $\leq$	2.0
烹调损失率 (%) $\leq$	12.0

5.6 食品添加剂

应符合 GB2760 的规定。

5.7 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

5.8 真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

5.9 农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

5.10 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5.11 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局令[2005]第 75 号的要求。

6 检验方法

6.1 感官检验

取 30g 左右的样品，于明亮自然光线下观察其形态、色泽及杂质，嗅其气味，并煮熟后测其口感。

6.2 质量指标检验

6.2.1 水分：按 GB 5009.3 执行。

6.2.2 蛋白质：按 GB 5009.5 执行。

6.2.3 氯化钠：按 GB5009.42 执行。

6.2.4 自然断条率、熟断条率、烹调损失率：按 GB/T 40636 执行。

6.2.5 pH 值：按 DBS42/005 执行。

6.3 净含量

按 JJF 1070 执行。

7 检验规则

7.1 抽样方法

7.1.1 组批

以同一原料、同一工艺、同一设备在同一班次加工的包装完好的产品为一组批。

7.1.2 抽样方法

依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目及备份样品的需要。

抽样方案按照 GB/T 2828.1 执行，抽样过程按照 GB/Z 31233 执行。

7.2 出厂检验

7.2.1 每批出厂产品应由质量检验部门进行检验，检验合格方可出厂。

7.2.2 出厂检验项目为感官指标及水分、pH 值、自然断条率、烹调损失率。

7.3 型式检验

7.3.1 按本标准技术要求中规定的全部项目进行检验。

7.3.2 正常生产时，型式检验每半年进行一次，有下列情况之一时，应进行型式检验：

- a) 新产品的试制、鉴定、投产时；
- b) 主要原辅料或关键工艺发生改变，可能影响到产品质量时；
- c) 停产 3 个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.4 判定规则

检验项目全部合格者，判定为合格品。检验项目中有一项指标不符合本标准要求时，可在原批次产品中双倍抽样复检一次，判定以复检结果为准，若仍有指标不合格，则判定该批产品为不合格品。

8 标签

应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

9 包装、运输和贮存

9.1 包装

塑料包装应符合 GB 4806.7 的规定，纸包装应符合 GB 4806.8 的规定。

9.2 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染，运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.3 贮存

产品应贮存于清洁、卫生、阴凉、通风、干燥的库房中，且备有防虫、防鼠、防潮、防晒、防污染设施。严禁与有毒有害、有异味及易污染的物品混存。
