

ICS 点击此处添加 ICS 号

点击此处添加中国标准文献分类号

湖北省粮食行业协会团体标准

T/HBLX XXX—XXXX

荆楚粮油 传统风味武汉热干面（鲜湿型）

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

湖北省粮食行业协会 发布

前言

本文件按照 GB/T 1.1-2020 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这些专利的责任。

本文件由湖北省粮食行业协会提出并归口管理。

本文件起草单位：武汉轻工大学、湖北省粮油食品质量监督检测中心、湖北大学知行学院、湖北常青麦香园餐饮管理有限公司、武汉龙定海食品有限公司，武汉克明面业有限公司

本文件主要起草人：

荆楚大地 传统风味武汉热干面（鲜湿型）

1 范围

本文件规定了传统风味武汉热干面（鲜湿型）的术语和定义、分类、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、预煮等步骤制成的传统风味武汉热干面（鲜湿型）面条。

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 1355 小麦粉

GB 5749 生活饮用水卫生标准

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量

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

GB/T 30642 食品抽样检验通用导则

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.4 食品安全国家标准 食品中灰分的测定

GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定

GB 1886.2 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸氢钠

LS/T 3211 方便面行业技术标准

GB 40636 食品安全国家标准 食品中蒸煮损失的测定

DBS42/005 食品安全地方标准 武汉热干面（方便型）

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（鲜湿型）

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、预熟等步骤，制成具有自然碱黄色的鲜湿型传统风味武汉热干面面条。

3.2 烹调损失率

一定质量的面条在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占面条总质量的百分比。

3.3 吸水率

一定质量的面条在规定条件下煮熟后，可吸收水分的量占面条总质量的百分比。

4 技术要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	煮后面条奶黄色，均匀一致
外观状态	表面光滑，正常视力无可见的异物
适口性	煮熟后不牙碜
咀嚼度	有嚼劲，富有弹性
粘性	粘度适中，不粘牙

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分 (%) ≤	52
灰分 (%) ≤	2
蛋白质 (%) ≥	10
pH 值	7.2-10.0
碱含量(干基，以碳酸氢钠计) (%) ≤	2
氯化钠 (%) ≤	2.0
烹调损失率 (%) ≤	2
吸水率 (%) ≥	15

4.4 食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

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

应符合 GB 2763 的规定。

4.8 净含量偏差

应符合国家质量监督检验检疫总局[2005]第 75 号的要求。

5 检验方法

5.1 感官检验

取 30 g 左右的样品，在明亮自然光线下观察其色泽、表观状态，并煮后测其适口性、咀嚼度和粘性。

5.2 质量指标检验

5.2.1 水分含量按 GB 5009.3 执行。

5.2.2 灰分含量按 GB 5009.4 执行。

5.2.3 蛋白质含量按 GB 5009.5 执行。

5.2.4 pH 值按 DBS42/005 执行。

5.2.5 碳酸氢钠（碱）含量按 GB 1886.2 执行。

5.2.6 氯化钠含量按 LS/T 3211 执行。

5.2.7 蒸煮损失按 GB 40636 执行。

6 检验规则

6.1 抽样方法

6.1.1 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。

6.1.2 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，抽样检验过程按照 GB/T 30642 执行。

6.2 出厂检验

每批出厂产品应由质量检验部门进行检验，并出具检验结果。检验合格方可出厂。

出厂检验项目包括 4.8 全部项目。

6.3 例行检验

当原料、配比、加工设备、加工工艺发生重大变化或者国家质量监督部门提出要求时进行例行检验。

例行检验项目包括 4.1~4.5 条的全部项目。

6.4 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文件要求时，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。

7 包装、运输和贮存

7.1 包装

采用合理的食品包装材料以阻隔污染物。

7.2 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。

7.3 贮存

条件允许的情况下，产品可短期贮存于清洁、卫生的冰箱等低温环境中，并尽快实现配送或销售。