

团体标准

《荆楚粮油 传统风味武汉热干面（鲜湿型）》
标准（征求意见稿）编制说明

标准编制小组

2022年10月

一、工作简况

（一）目的及意义

传统风味武汉热干面是以小麦粉为主原料，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、预熟等步骤制成的具有自然碱黄色的面条。与普通面条相比，加碱是传统风味武汉热干面的显著特征之一，适宜的碱可以增强面条的弹性和延展性，赋予热干面亮黄的色泽和独特的口感，提高面条的品质。因色泽黄润、碱香鲜美、富有嚼劲，传统风味武汉热干面是武汉最具代表的特色美食之一，也是武汉江城人民过早的首选美食。作为武汉的一种特色传统小吃，俨然成为武汉的一张名片，有着悠久的历史，深厚的文化内涵，深受武汉乃至全国人民的广泛喜爱，在全国各地都享有盛誉。

近年来随着食品加工技术的快速发展，传统风味武汉热干面也加快了产品的市场化的进程。各大生鲜商超的数据显示，自疫情爆发以来，“湖北籍”热干面销量呈上涨趋势，尤其是鲜湿型传统风味武汉热干面。鲜湿型传统风味热干面因具有较好的口感受到广大消费者的青睐，但水分含量高，极易腐败变质，货架期极短，以自供自营自销模式为主。此外，目前尚无相关标准。这导致鲜湿型热干面在生产过程中存在一些突出问题，如①含碱和盐添加量不规范；②原料及产品质量参差不齐；③缺乏科学的产品评价体系。

为了规范武汉热干面的安全生产，维护武汉热干面的声誉，促进武汉热干面产业快速、健康地发展，目前湖北省颁布了地方标准《食品安全地方标准武汉热干面（方便型）》（DBS42/005-2015）和湖北省粮食行业协会颁布了团体标准T/HBLS 0001-2021《荆楚大地 传统风味武汉热干面（生干面型）》。但销量较大的鲜湿型传统风味武汉热干面却尚无相关系统标准，因此该标准的颁布不仅能规范武汉热干面（鲜湿型）市场，而且能促进热干面（鲜湿型）产业快速、健康发展。

无论从检测方法标准还是从产品标准来看，热干面产业都应做到“产业发展、标准先行”，这也是《中华人民共和国标准化法》的要求。为此，武汉轻工大学、大宗粮油精深加工教育部重点实验室结合多年实验基础，总结了热干面产品的最新

研究成果，对鲜湿型传统风味武汉热干面相关理化指标等加以规范，技术水平居国内领先，具有较强的实用性和可操作性。

（二）传统风味武汉热干面（鲜湿型）标准制定应遵循的原则

1. 遵循国家相关法律、法规的原则

国家的政策、法律和法规是维护公众食用传统风味武汉热干面安全有效的基本保障，是开展传统风味武汉热干面产品标准制定工作的法律依据。本标准在制定过程中严格贯彻执行《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》等相关法律法规及有关标准的规定。

2. 遵循科学先进、实用规范的原则

坚持热干面产品标准的科学性和先进性，是现代科学技术发展的客观需要，也是加速热干面行业发展和推动热干面质量不断提升的迫切要求。在制定本标准时，以热干面质量控制风险评估、风险监测结果和科学试验为基础；注意保护产品和生产企业但对于少数不能达到标准规定的企业不迁就，力争使制定的传统分为武汉热干面（鲜湿型）标准对产业发展有积极的促进作用。

（三）主要工作过程

1. 成立标准制定工作小组、制定工作计划

标准项目要求下达后，成立了由武汉轻工大学、大宗粮油精深加工教育部重点实验室的技术及专业人员组成的标准制定工作小组，召开标准编制工作方案论证会、确定编制原则、编制框架及主要技术内容，对标准工作组人员进行明确任务分工及时间安排。

2. 调研、起草标准草案

本标准起草小组进行了广泛的走访调研、查阅，采集了大量不同品牌热干面样品。湖北省颁布的地方标准《食品安全地方标准武汉热干面（方便型）》（DBS42/005—2015）和湖北省粮食行业协会颁布的团体标准 T/HBLS 0001-2021《荆楚大地 传统风味武汉热干面（生干面型）》提供了相关产品的检测数据，并对以上资料进行整理、分析，在充分交流和讨论的基础上，结合市场上各品牌热干面企业生产经营的状况，按照 GB/T 1.1-2020 等相关文件的要求起草了本标准，并在此基础上经讨论、分析、修改后，形成了标准征求意见稿。

二、标准的编制依据

标准编制遵循“先进性、实用性、统一性、规范性”的原则，卫生指标与国家现行标准接轨，充分考虑传统风味武汉热干面（鲜湿型）面条的特性。重点突出合理化、卫生安全指标至上，并注重标准的可操作性，严格按 GB/T 1.1-2020 的要求进行编写。

本标准的编制依据如下：

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）

三、标准主要内容

本标准由范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装、运输和贮存等部分组成。本文的主要内容是本文件规定及适用范围、传统风味武汉热干面（鲜湿型）的技术要求、检测及检测过程所对应的质量控制要求。

（一）范围

本标准规定了传统风味武汉热干面（鲜湿型）的范围、规范性引用文件、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、包装、运输和贮存。

本标准适用于以小麦粉为原料制成的传统风味武汉热干面面条（鲜湿型）。

（二）技术要求

1.原料要求

1.1 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定。

1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.感官要求

本标准从传统风味武汉热干面最基本的色泽、表观状态、适口性、咀嚼度和粘性等方面加以限定。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
表观状态	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

3.理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标表 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.食品添加剂

应符合 GB 2760 的规定。

5.污染物限量

应符合 GB 2762 的规定。

6.真菌毒素限量

应符合 GB 2761 的规定。

7.农药残留

应符合 GB 2763 的规定。

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。

9. 检验规则说明

检验包括出厂检验和形式检验，本标准在制定时参照现行标准对涉及食品安全的指标严格把关，出厂检验要求每批必检。形式检验是根据具体情况而定，一般半年一次。

四、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准为首次制定，本标准的内容不违反现行法律、法规。

本标准的技术要求、传统风味武汉热干面（鲜湿型）理化指标检测中部分引用了现行、相关的国家标准、行业标准、地方标准，确保了本标准的实用性和可行性，与现有标准协调、配套。

五、与现行相关法律、法规、规章及相关标准的协调性

本标准一经发布，及时宣传、贯彻并做好相关培训，提高该项标准的使用效果；同时，积极扩大国内外同行交流、扩大标准影响力，并主动向行业主管部门汇报标准内容及实施情况，争取政府及主管部门采纳标准内容。

六、其它应予说明的情况

传统风味武汉热干面（鲜湿型）测定参数见附表一；

“传统风味武汉热干面（鲜湿型）标准起草小组”

2022年10月

附表一 传统风味武汉热干面（鲜湿型）测定参数

序号	产品名称	水分含量 (%)	蛋白 (干基%)	灰分 (干基 g/100g)	pH	碱含量 (干基%)	氯化钠 (干基%)	烹调损失率 (%)	吸水率 (%)
1	麦香园	50.49	11.7135	0.654	8.96	1.092	0.0159	1.38	23.71
2	麦香园	51.04	11.856	1.659	8.80	1.132	0.0180	1.3	20.835
3	麦香园	52.74	11.6565	1.136	9.57	1.827	0.0112	1.11	20.019
4	麦香园	49.98	11.856	1.773	9.04	1.166	0.0149	1.5	21.827
5	麦香园	51.4	11.5425	1.449	9.21	1.348	0.0154	1.84	26.629
6	麦香园	49.86	11.685	0.622	8.93	1.136	0.0167	1.73	21.874
7	麦香园	50.77	11.6565	1.819	8.90	1.625	0.0202	1.96	19.96
8	麦香园	51.39	11.514	1.877	8.86	1.099	0.0149	1.83	19.397
9	麦香园	47.74	14.2215	0.763	9.14	1.166	0.0506	2.12	19.77
10	麦香园	50.17	11.5425	0.591	9.07	0.928	0.0310	1.55	19.42
11	蔡明纬	49.88	11.6565	0.699	8.89	1.038	0.0299	1.64	23.56
12	蔡明纬	49.69	11.2575	0.685	9.11	0.932	0.0179	1.67	26.21
13	蔡明纬	54.98	11.5425	0.711	8.99	1.024	0.0361	1.8	23.51
14	蔡明纬	52.49	12.483	0.840	8.27	0.757	0.0361	1.45	15.76
15	蔡明纬	51.53	11.286	0.704	7.71	0.727	0.0319	1.6	16.02
16	蔡明纬	50.06	15.7035	0.607	6.52	0.722	0.0221	2.04	18.97
17	蔡明纬	50.63	22.857	0.609	8.57	0.740	0.0255	1.63	19.93
18	蔡林记	52.35	11.97	0.761	9.06	0.864	0.0302	1.01	22.16
19	蔡林记	51.02	11.8275	0.713	9.28	0.963	0.0351	1.22	22.48

20	蔡林记	50.11	11.8275	0.491	9.02	0.940	0.0135	1.05	21.01
21	蔡林记	50.67	11.685	0.535	9.37	0.931	0.0362	1.11	23.37
22	蔡林记	51.45	11.7705	0.512	8.97	0.983	0.0380	1.21	22.16
23	蔡林记	51.37	12.54	0.918	8.23	1.043	0.0304	1.87	15.72
24	蔡林记	52.56	11.9415	0.739	8.84	0.963	0.0361	1.54	22.93
25	蔡林记	50.51	11.5995	0.713	9.30	0.901	0.0306	1.36	23.19
26	罗氏	51.31	11.172	0.738	9.38	1.402	0.0252	1.64	18.44
27	罗氏	49.44	11.286	0.683	8.76	0.875	0.0171	2.15	24.93
28	罗氏	51.67	10.944	0.696	9.30	1.049	0.0231	1.86	22.49
29	罗氏	55.25	19.6992	1.012	9.165	0.991	0.0144	1.49	18.47
30	面妈妈	49.26	12.654	0.763	7.59	1.073	0.0155	1.51	20.48
31	面妈妈	49.15	12.7965	1.481	9.01	1.305	0.0119	1.57	20.795
32	十三丰	49.36	11.742	0.854	9.32	1.468	0.0182	1.65	22.71
33	新农牛肉面	50.29	11.9985	1.103	9.44	1.461	0.0153	1.36	20.54
34	襄阳牛肉面	49.56	14.1075	1.185	9.23	1.389	0.0162	1.41	23.21
35	鹏记	48.66	11.8845	0.854	9.42	1.391	0.0320	1.59	22.1
36	无名称	50.08	11.685	0.809	9.23	1.382	0.0194	1.94	30.87
37	天鲜配	53	11.1435	0.882	6.69	0.898	0.0135	1.79	17.98
38	牛武生	49.42	10.203	0.890	9.74	1.592	0.0379	1.35	22.28
39	鲟早美味	52.83	13.3665	0.797	9.13	1.086	0.0465	1.88	21.35
40	红碗热干面	49.39	10.089	1.301	9.80	2.306	0.0211	1.75	22.48
41	蔡林记	52.52	11.4855	0.572	9.12	1.000	0.0342	1.18	27.79
42	麦香园	47.97	11.001	0.756	9.38	1.140	0.0173	1.73	23.54
43	麦香园	48.32	11.6565	0.721	8.65	1.228	0.0211	1.8	25.08
44	麦香园	50.62	14.421	0.490	7.88	1.577	0.0289	1.51	22.23