

DBS42

湖北省食品安全地方标准

DBS42/005—2026

代替DBS42/005—2022

食品安全地方标准
武汉热干面（方便型）

2026-02-02 发布

2026-08-02 实施

湖北省卫生健康委员会 发布

前 言

本标准代替 DBS42/005—2022《食品安全地方标准 武汉热干面（方便型）》。

起草单位：武汉大汉口食品有限公司、华中农业大学。

起草人：何彩华、熊舟翼、刘晓婷、刘海元、熊汉国、谢定源、叶芸。

本标准与 DBS42/005—2022 相比，主要变化如下：

- 修改了范围；
- 修改了术语和定义；
- 修改了感官要求；
- 修改了理化指标和检验方法；
- 修改了出厂检验项目；
- 修改了贮存方法。

食品安全地方标准

武汉热干面（方便型）

1 范围

本标准规定了武汉热干面（方便型）的术语和定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于武汉热干面（方便型）。

2 术语和定义

2.1 武汉热干面（方便型）

热干面面块（饼）或热干面方便湿面、添加芝麻酱调料包，添加或不添加其它调料包包装而成的预包装食品。

2.2 热干面面块（饼）

以小麦粉为主要原料，适量添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加醋酸酯淀粉、磷脂、大豆油、碳酸钾、谷朊粉、栀子黄、 β -胡萝卜素等原辅料，经混合、压延、成型、蒸煮、拌油、非油炸干燥（热风、微波、真空、冷冻干燥）制成的热干面面块（饼）。

2.3 热干面方便湿面

以小麦粉为主要原料，适量添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加醋酸酯淀粉、磷脂、大豆油、碳酸钾、谷朊粉、栀子黄、 β -胡萝卜素等原辅料，经混合、压延、成型、蒸煮、拌油、灭菌或不灭菌制成的热干面方便湿面。

2.4 芝麻酱调料

以芝麻为原料，经除杂、清洗和焙炒、研磨后（或直接使用芝麻酱）添加或不添加花生酱、大豆粉、植物油、食品添加剂、食品用香精等制成的半固态调味料，芝麻成分不少于 50%。

3 技术要求

3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

3.1.2 加工用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 的规定。

3.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.5 芝麻酱应符合 LS/T 3220 的规定。

3.1.6 芝麻应符合 GB/T 11761 的规定。

3.1.7 花生酱应符合 NY/T 958 的规定。

3.1.8 大豆应符合 GB 1352 的规定。

- 3.1.9 植物油应符合 GB 2716 的规定。
- 3.1.10 食品用香精应符合 GB 30616 的规定。
- 3.1.11 醋酸酯淀粉应符合 GB 29925 的规定。
- 3.1.12 磷脂应符合 GB 1886.358 的规定。
- 3.1.13 碳酸钾应符合 GB 25588 的规定。
- 3.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.15 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.16 β -胡萝卜素应符合 GB 1866 的规定。
- 3.1.17 其它调料包应符合 GB 31644 的规定。

3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求	检验方法
色泽	面呈均匀淡黄色，无焦、生现象，允许正反两面略有深浅差别，芝麻酱调料呈棕黄色、棕褐色或黑色	取适量被测样品置 500ml 无色透明烧杯中，在自然光下观察色泽、形态、闻其气味，用温开水漱口后品尝其滋味
滋味、气味	面具有面制品特有香味，无霉味及其他异味，芝麻酱调料有显著的芝麻酱香味，无焦糊、无霉变味或其他不良气味	
形态	具有固有的组织形态	
复水性	面块复水后无明显断条、并条，口感不夹生、不粘牙	
杂质	无正常视力可见外来异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标			检验方法
	面 块	湿 面	芝麻酱调料	
水分/(g/100g) \leq	14.0	65.0	7.0	GB 5009.3
碘呈色度/(I_{OD}) 值 \geq	1.0	1.0	—	GB/T 40772 附录 A
氯化钠/(%) \leq	2.5	2.5	—	GB 5009.44
复水时间/(min) \leq	6	—	—	GB/T 40772 附录 B
pH	7.2~9.2	7.2~10.2	—	GB 5009.237
酸价(以脂肪计)/(KOH)(mg/g) \leq	—	—	3.0	GB 5009.229
脂肪/(g/100g) \leq	5.0	5.0	—	GB 5009.6
铅(以 Pb 计)/(mg/kg) \leq	0.2	0.2	1.0	GB 5009.12
无机砷(以 As 计)/(mg/kg) \leq	—	—	0.1	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ /(μ g/kg) \leq	—	—	5.0	GB 5009.22
其他调料包应符合 GB 2761、GB 2762 的规定。				

3.4 污染物限量和真菌毒素限量

3.4.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

3.4.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

3.5 微生物限量

微生物限量应符合表 3 的规定。

表 3 微生物限量

项 目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以 CFU/g 表示）				检验方法	
	n	c	m	M		
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2	
大肠菌群 ^b	5	2	10	10 ²	GB 4789.3 平板计数法	
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。						
^b 仅适用于面块/湿面和调料的混合检验。						
类 别	致病菌指标	采样方案及限量 （若非指定，均以/25g 表示）				检验方法
		n	c	m	M	
面块/湿面	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
调料 ^c	沙门氏菌	5	0	0	—	GB 4789.4
	金黄色葡萄球菌（CFU/g）	5	1	100	1000	GB 4789.10
^c 适用于所有调料的混合检验。						

3.6 食品添加剂和营养强化剂

3.6.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

3.6.2 营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3.7 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，检验方法按 JJF 1070 规定执行。

4 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批和抽样

以同一条件、生产的同一个品种、同一规格的产品为一批。每批随机抽样 5 箱，每箱抽取 4 包。

5.2 出厂检验

5.2.1 产品出厂前须经工厂检验部门进行检验，检验合格方可出厂。

5.2.2 出厂检验项目

武汉热干面（方便型）出厂检验包括：

- a) 面块出厂检验项目：水分、碘呈色度、氯化钠、复水时间、pH 值；
- b) 湿面出厂检验项目：水分、氯化钠、pH 值、碘呈色度；
- c) 芝麻酱调料出厂检验项目：水分、酸价；
- d) 面块/湿面和调料混合出厂检验项目：菌落总数、大肠菌群。

5.3 型式检验

5.3.1 型式检验包括技术要求中的全部项目。

5.3.2 在下列情况之一时须进行型式检验：

- a) 正常情况下，每半年进行一次；
- b) 停产 3 个月、主要生产设备发生变更或原料来源发生变化足以影响产品质量时；
- c) 前后两次检验结果差异较大时。

5.4 判定规则

检验结果中，若全部指标符合要求，判定为合格品；若有不合格项目，允许在同批产品中加倍抽样，对不合格项目进行复检，若复检结果仍有一项不符合要求时，则判定该产品为不合格品。微生物指标不合格不得复检。

6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

标志和标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

6.2 包装

包装材料应清洁、干燥、无毒、无异味，纸碗应符合 GB/T 27591、包装袋应符合 GB/T 10004、PP 碗应符合 GB/T 18006.1 及相关食品安全标准要求，包装封口严密。

6.3 运输

运输时应外加纸箱、木箱等包装物。运输工具应清洁、无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防雨、防晒。

6.4 贮存

干面产品应储存在清洁、卫生、通风干燥的室内，湿面产品应冷藏（0℃～4℃）或冷冻（低于-18℃）贮存，成品堆放底部必须有垫板，离地 10 cm 以上，隔墙 20 cm 以上；不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性的物品混贮。
