

《热风干燥方便面（征求意见稿）》

编制说明

一、标准起草基本情况

本标准经中国食品科学技术学会《关于发布 2022 年团体标准立项计划（第一批）的通知》批准立项，项目编号 ttbz-2022-001。方便面行业作为方便食品产业的重要组成部分，自动化程度及行业集中度较高。随着近年以营养健康为目标的生活方式的转型，对健康产品的需求增加，行业也在加速创新以迎合消费者的需求，非油炸方便面中热风干燥方便面的研发尤为活跃。项目启动后，起草组收集国内外方便面类产品相关标准文件；整理国内市场产品现状信息；汇总市场上相关产品的质量标准的管控指标；收集部分产品样品。本标准起草过程坚持实用性、科学性、合理性、统一性的原则，标准起草过程公开透明，多方参与，充分征求相关各方意见，确保标准的适用性。

本标准起草单位：

本标准主要起草人：

二、标准的主要技术内容

本标准起草过程中，基于 GB 17400《食品安全国家标准 方便面》和 GB/T 40772《方便面》的相关规定，在此基础上提出对不同类别面条的质量要求等。既考虑现行行业标准的延续性，也要考虑满足方便面产业的整体发展需求。

1.参考《中国大百科全书》（第三版网络版）确定热风干燥的定义，参考 GB/T 40772 确定了热风干燥方便面和复水时间的定义，参考 GB/T 40636 确定烹调损失率的定义，新增并条率的定义。

2.按照食用方式包括泡面和煮面两类。

3.起草组调研了全国 13 个厂家的 354 份产品情况，对其氯化钠含量、碘呈色度、并条率、复水时间、烹调损失率进行检测，同时参考相似产品相关标准，结合热风干燥方便面产品特征，从保障食品安全、提升产品质量的角度，确定各项指标。

三、国内外相关法规情况

国内标准中，本标准在制定过程中主要依据 GB 17400 的相关规定，同时参考了 GB/T 40772-2021。污染物限量、真菌毒素限量和食品添加剂、营养强化剂的使用等要求，均分别执行现有的食品安全国家标准，即：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 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 14880《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》等通用食品安全国家标准。

国际标准中，本标准主要参考 Codex 标准，CXS 249-2006《Instant Noodles》规定了方便面的定义和食品安全相关的技术要求。

本标准与以上标准的要求协调不冲突。

四、其他需要说明的事项

无。