ICS 67.040
CCS X 10

T/CS

团 体 标 准

T/CS 323—2026

鲜食意大利面

Fresh pasta

2026 — 08 — 07 发布 2026 — 08 — 07 实施

中国商品学会 发 布

目　　次

前言 II
1　范围 1
2　规范性引用文件 1
3　术语和定义 1
4　原辅料与食品添加剂 1
4.1　原辅料 1
4.2　食品添加剂 1
5　生产卫生要求 2
6　技术要求 2
6.1　感官要求 2
6.2　理化指标 2
6.3　微生物限量 2
6.4　净含量 2
7　试验方法 2
7.1　感官要求 2
7.2　理化指标 2
7.3　微生物限量 3
7.4　净含量 3
8　检验规则 3
8.1　组批 3
8.2　抽样 3
8.3　出厂检验 3
8.4　微生物检验 3
8.5　型式检验 3
8.6　判定规则 4
9　标签标志、包装、运输和贮存 4
9.1　标签标志 4
9.2　包装 4
9.3　运输 4
9.4　贮存 4

前　言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则　第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

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专利的责任。

本文件由河北凤韩食品有限公司提出。

本文件由中国商品学会归口。

本文件起草单位：河北凤韩食品有限公司、凤韩（浙江）食品有限公司、河北今旭面业有限公司。

本文件主要起草人：郝晨熙、王凤雁、黄卫芳。

鲜食意大利面

1 范围

本文件规定了鲜食意大利面的原辅料与食品添加剂、生产卫生要求、技术要求、试验方法、检验规则、标签标志、包装、运输和贮存。

本文件适用于鲜食意大利面的生产、销售和检验。

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 191 包装储运图形符号标志
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
GB 4789.2 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4 食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10 食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
GB/T 5461 食用盐
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
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜食意大利面 fresh pasta

以干意大利面为主要原料，经煮制、冷却沥水、拌油、包装、杀菌或不杀菌等工艺，添加或不添加调味料、果蔬、熟肉及其制品、禽蛋及其制品、水产及其制品等，经简单加热后可直接食用的预包装食品。

4 原辅料与食品添加剂

4.1 原辅料

4.1.1 意大利干面应符合《中华人民共和国出入境检验检疫入境货物检验检疫证明》或《中华人民共和国出入境检验检疫卫生证书》的规定。

4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

4.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

4.1.4 调味料、果蔬、熟肉及期制品、禽蛋及其制品、水产及其制品等应符合相关产品的国家标准或行业标准的规定。

4.2 食品添加剂

食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5 生产卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 技术要求

6.1 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
组织状态	具有该产品应有的形状
杂质	无肉眼可见外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽
气味和滋味	具有该产品应有的滋味和气味，无其他不良气味和异味

6.2 理化指标

应符合表2的规定。

表 2 理化指标

项目	要 求
铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.4

6.3 微生物限量

意大利面主食中食品添加剂应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案及限量（均以CFU/g表示）			
	n	c	m	M
菌落总数[a]	5	2	10^4	10^5
大肠菌群[b]	5	2	10	100
金黄色葡萄球菌	5	1	100	1000
沙门氏菌	5	0	0/25g	/

注：样品的采集和处理按GB 4789.1执行，n为同一批次产品应采集的样品件数；c为最大可允许超出m值的样品数；m为微生物指标可接受水平的限量值；M为微生物指标的最高安全限量值。

a、b不适用于添加新鲜果蔬及发酵类原料的产品

6.4 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

7 试验方法

7.1 感官要求

取适量样品置于干净的白瓷盘中，观察其色泽、组织形态和杂质；按包装上标明的食用方法进行加热或熟制，分别品尝和嗅闻，检查其滋味和气味。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

7.2.2 铅

按GB 5009.12的规定执行。

7.3 微生物限量

7.3.1 菌落总数

按GB 4789.2的规定执行。

7.3.2 大肠菌群

按GB 4789.3的规定执行。

7.3.3 金黄色葡萄球菌

按GB 4789.10的规定执行。

7.3.4 沙门氏菌

按GB 4789.4的规定执行。

7.4 净含量

按JJF 1070的规定执行。

8 检验规则

8.1 组批

同一天、同一生产线生产的同一类产品为一批。

8.2 抽样

在同一批产品中随机抽取样品，微生物指标按GB 4789.1规定的方法抽取5个独立包装，其他指标抽取根据实际单包重量确定，不得少于8个独立包装，样品总数不少于1kg，检样一式两份供检验和复验备用。

8.3 出厂检验

8.3.1 出厂检验项目应包括感官要求、净含量。

8.3.2 应对产品进行逐批检验，检核合格后方可出厂。同一品种不同包装的产品，不受包装规格和包装形式影响的检验项目可以一并检验。

8.4 微生物检验

8.4.1 微生物检验项目：菌落总数和大肠菌群。

8.4.2 微生物检验应每日检测，当菌落总数检验出现结果不良时应加强过程控制。

注：结果不良指菌落总数检测中，同一批次产品采集的5件样品中，有1件样品检测结果存在超出m值，小于M值的情况。

8.5 型式检验

8.5.1 正常生产时每年应进行两次型式检验，有下列情况之一时也应进行型式检验：

a) 主要原辅料、关键工艺、设备有较大变化时；
b) 更换设备或长期停产后，恢复生产时；
c) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
d) 国家有关行政管理部门提出进行型式检验要求时。

8.5.2 型式检验项目为本文件第 5 章全部项目。

8.6 判定规则

8.6.1 检验结果全部符合本文件规定时，则判定该产品为合格产品。
8.6.2 除微生物指标外，检验结果中有一项或一项以上不符合本文件时，可从原批次产品中加倍抽样复验。复验结果合格时，则判定该产品为合格产品；复验结果仍有一项以上不合格，则判定该批次产品为不合格品。微生物指标不符合本文件要求时，即判定产品为不合格，不得复检。

9 标签标志、包装、运输和贮存

9.1 标签标志

9.1.1 产品标签应符合 GB 7718、GB 28050 以及《国家质量监督检验检疫总局关于修改〈食品标识管理规定〉的决定》的规定。
9.1.2 包装贮运标志应符合 GB/T 191 的规定。

9.2 包装

所用包装容器和材料应符合相关国家标准及有关法律、法规的规定；包装应封口严密、无破损。

9.3 运输

9.3.1 运输工具应清洁、卫生；产品不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同车运输；运输条件应符合产品标识的贮存要求（如冷藏、常温或冷冻）。
9.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁抛掷、摔碰、撞击或挤压。

9.4 贮存

9.4.1 产品应根据杀菌工艺及调味料包的贮存要求，分别在阴凉、通风、干燥处或冷藏（0℃～10℃）、冷冻条件下贮存；不得与有毒、有害、有腐蚀性、易挥发或有异味的物品同库存放；包装应保持封口严密、无破损。
9.4.2 产品存放时应离地、离墙。