

团 体 标 准

T/QFIA XXXX--2021

挂 面

Driednoodles

2021- 07 -XX 发布

2021- 08 -XX 实施

青 岛 市 食 品 工 业 协 会 发 布

前 言

本标准按照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。

本标准由青岛市食品工业协会提出并归口。

本标准起草单位：青岛维良食品有限公司、青岛君盛食品股份有限公司、青岛品品好食品发展有限公司

本标准主要起草人：庄松娟、丁美霞、张君、张崇山

挂面

1 范围

本文件规定了挂面的术语和定义、分类、技术要求和检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存、保质期等要求。

本文件适用于以小麦粉或其他粮食粉为主要原料，添加（或不添加）食品辅料，添加（或不添加）食品添加剂，经过和面、熟化（压延或糊化）、成型（切条或挤压）、干燥、包装等工序加工而成的条状生干粮食加工品。

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 包装储运图示标志
GB/T 1355 小麦粉
GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
GB 2715 食品安全国家标准 粮食
GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
GB 2763 食品安全国家标准 食品中最大农药残留限量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
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
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
LS/T 3212 挂面
LS/T 3202 面条用小麦粉
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家质量监督检验检疫总局（2005）第75号令《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

LS/T 3212 界定的（挂面除外）、以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

普通挂面 common dried noodles

以小麦粉为原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加），经过和面、压片、切条、悬挂干燥、包装等工序加工而成的条状生干粮食加工品。

3.2

花色挂面 colourful dried noodles

以小麦粉为主要原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加），选择性添加一种（或多种）食品辅料(如禽蛋、蔬菜汁/粉，其他粮食粉等)、适量食品添加剂，经过和面、熟化(压延或糊化)、成型(切条或挤压)、干燥、包装等工序加工而成的条状生干粮食加工品。

3.3

其他粮食粉挂面 other grain dried noodles

以其他粮食粉类（除小麦粉外）为主要原料，添加水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）、添加（或不添加）食品辅料、适量添加（或不添加）食品添加剂，经过和面、熟化(压延或糊化)、成型(切条或挤压)、干燥、包装等工序加工而成的条状生干粮食加工品。

4 分类

按照原料和工艺不同分为普通挂面、花色挂面、其他粮食粉挂面。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

原辅料应符合相应的食品标准和有关规定。

5.2 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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致
杂质	无肉眼可见的其他异物和外来杂质
气味	具有该产品应有的气味，无腐败酸味、霉味及其他异味
口感	煮熟后具有产品应有的口感，不粘，不牙碜

5.3 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		
		普通挂面	花色挂面	其他粮食粉挂面
水分/%	≤	14.5		
酸度/mL/10g	≤	4.0		
自然断条率/%	≤	5.0	8.0	
熟断条率/%	≤	5.0	5.0	
烹调损失率/%	≤	10.0	15.0	

5.4 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局(2005)第 75 号令《定量包装商品计量监督管理办法》及 JJF1070《定量包装商品净含量计量检验规则》的规定。

5.5 食品添加剂、食品营养强化剂

5.5.1 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

5.5.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 的规定。

5.6 真菌毒素限量和污染物限量

5.6.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物制品的规定。

5.6.2 污染物限量应符合 GB 2762 中谷物制品的规定。

5.7 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.8 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

6 检验方法

6.1 色泽、杂质、气味

取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和状态，闻其气味。

6.2 口感

按 LS/T 3212 附录 A 执行。

6.3 水分

按 GB 5009.3 直接干燥法执行。

6.4 酸度

按 GB 5009.239 酚酞指示剂法执行。

6.5 自然断条率

按 LS/T 3212 附录 B 执行。

6.5 熟断条率、烹调损失率

按 LS/T 3212 附录 C 执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一班次、同一批投料生产的同一品种的产品为一个批次。

7.2 抽样方法和数量

7.2.1 出厂检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足出厂检验项目及备检样品的需要。

7.2.2 型式检验时，从成品库内对同一批次产品随机抽取，抽样数量应满足型式检验项目需要。

7.3 出厂检验

7.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

7.3.2 出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

7.4 型式检验

本标准技术要求中规定的所有项目均为型式检验项目，型式检验每半年进行一次。有下列情况之一时，亦应进行型式检验。

- a) 新产品投产时；
- b) 主要原料、关键设备或关键工艺有重大变动，可能影响食品安全时；
- c) 停产三个月以上，又恢复生产时；
- d) 国家有关监管部门提出时；
- e) 其他。

7.5 判定

出厂检验项目和型式检验项目均按照以下要求进行判定：

当检验项目全部符合标准所规定时，则判为合格产品。有一项或一项以上不符合要求时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽取样品进行复检，若结果均符合标准要求时，则判定该批次产品为合格产品，若复检项目仍不合格，则判定为不合格。

8 标签、包装、运输、贮存和保质期

8.1 标签标识

产品标签应符合 GB 7718 和有关规定，营养标签应符合 GB 28050 的规定。包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。包装应整洁，封口无破损。

8.3 运输和贮存

8.3.1 应符合 GB 14881 的规定。运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.3.2 产品应储存于专用的食品仓库内，应离地离墙，库内应清洁、通风、阴凉、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

8.3.3 产品不应与有毒、有害、有异味、易变质、易腐败、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。

8.4 保质期

应根据产品配方、工艺特性和包装材料确定保质期，保质期不得低于三个月。

9 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。
