

T/ZNZ

浙江省农产品质量安全学会团体标准

T/ZNZ 331—2025

低 GI 挂面加工工艺流程

Processing code of practice for low GI noodle

2025 - 04 - 22 发布

2025 - 05 - 22 实施

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。

本文件由浙江省农产品质量安全学会提出并归口。

本文件起草单位：浙江省农业科学院、浙江工业大学、北京日加能食品科技有限公司、丽水山耕梦工场农业科技有限公司、四川光友薯业有限公司。

本文件主要起草人：吴卫成、张治国、刘步瑜、杨开、步婷婷、王舰、张舒涵、胡薇薇、李团结、王佳、兰丽俊、孔静雯、邹光友、陈兴强、杨艳华。

低 GI 挂面加工工艺规程

1 范围

本文件规定了低GI（血糖生成指数）挂面加工的卫生管理、原辅料要求、加工工艺、质量要求、净含量、包装、标签标识、贮存、运输和生产记录。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，复配玉米淀粉、谷朊粉、食用盐等，经混料、和面、压片、切条、干燥等工序加工制成的 $GI \leq 55$ 的挂面的生产。

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 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- 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/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB/T 21924 谷朊粉
- GB/T 40636 挂面
- WS/T 652 食物血糖生成指数测定方法
- 国家市场监督管理总局令第70号 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 低 GI 挂面 low GI noodle

以小麦粉为主要原料，复配玉米淀粉、谷朊粉、食用盐等，经混料、和面、压片、切条、干燥等工序加工制成的 $GI \leq 55$ 的挂面。

4 卫生管理

场所及设施、设备与工具及生产加工过程的卫生管理应符合GB 14881的规定。

5 原辅料要求

- 5.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 5.2 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定，且直链淀粉含量应 $\geq 65\%$ 。
- 5.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 5.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 5.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。

5.6 其他原辅料应符合相关标准的规定。

6 加工工艺

6.1 工艺流程

低GI挂面的加工工艺流程见图1。

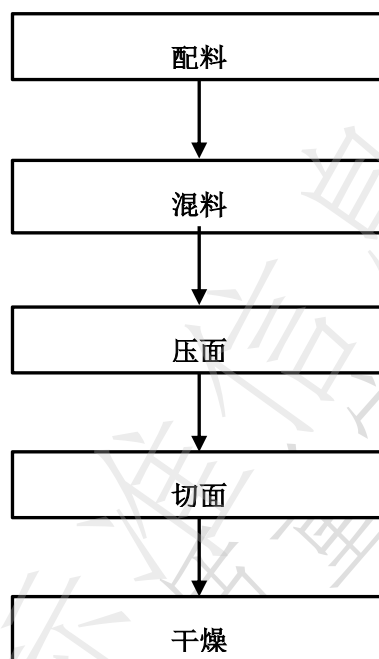


图1 低GI挂面加工工艺流程

6.2 配料

为确保挂面的GI值 ≤ 55 ，以1000g的配方量计算，小麦粉添加量宜为350g~480g，玉米淀粉添加量宜为300g~400g、谷朊粉的添加量宜为220g~250g，食用盐添加量宜为1g~3g。配方中蛋白质含量不低于22%，且直连淀粉含量不低于25%。

6.3 混料

6.3.1 按配方量向和面机中投入小麦粉和谷朊粉，边搅拌边加入二者总重量10%的水，搅拌混合5min~8min。

6.3.2 按配方量将玉米淀粉和食用盐投入另一台和面机，边搅拌边加入二者总重量20%的水，搅拌混合5min~6min后，再加入预混好的小麦粉和谷朊粉，继续搅拌5min~8min，边搅拌边加水，使加水量达到配方总量的33%~35%。

6.3.3 混好的粉料应呈现轻微的颗粒感，无明显的结块，可用手抓捏成团。

6.4 压面

混好的粉料投入压面机的料斗，经4级~6级辊压，最终压成2mm~3mm厚度的平整、均匀的面皮。

6.5 切面

6.5.1 面皮经过切面机切成条状，切成的面条应平整、光滑，无并条。

6.5.2 切条后可表面均匀撒上少许小麦粉防止粘连。

6.6 干燥

将切好的面条转入烘干室中，温度宜为35℃～45℃，依次以80%、50%、30%的相对湿度干燥适当时间，总时长宜为6 h～10 h。干燥后的挂面水分含量应低于14.5%。

7 质量要求

应符合GB 40636的规定，且GI≤55。GI值测定应由符合WS/T 652要求的测定机构执行，并出具评价报告。

8 净含量

应符合国家市场监督管理总局令第70号的规定。

9 包装、标签标识、贮存、运输

9.1 包装

包装材料和容器应符合GB 4806.1的要求和有关规定。

9.2 标签标识

标签应符合GB 7718的规定，包装贮存图示标识应符合GB/T 191的规定。

9.3 贮存

9.3.1 产品贮存环境应干燥、通风良好，避免日晒、雨淋，具有防潮、防尘、防鼠、防蝇等设施，不应与有异味、有毒、有害等影响产品质量的物品共同贮存。

9.3.2 产品应离墙离地20 cm以上，分批堆放。

9.4 运输

产品运输时应避免日晒、雨淋，运输空间应保持清洁、干燥，不应与有异味、有毒、有害等影响产品质量的物品共同运输。

10 生产记录

应对原辅料采购、加工、贮存、销售、召回各环节建立记录和文件管理制度，记录和凭证保存期限不少于2年。
