

ICS 67.060

# T/LITIA

团 体 标 准

T/LITIA 009-2025

手工挂面

2025-09-17 发布

2025-09-18 实施

聊城市检验检测行业协会 发布

## 前 言

本标准严格按照 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求进行编写。

本文件由聊城市检验检测行业协会提出并归口。

本文件起草单位：聊城市检验检测中心、聊城市产品质量监督检验所、聊城市疾病预防控制中心。

本文件主要起草人：王丙强、胡雨生、张志华、徐敬斌、董雪峰、吴晓娜、郭念东、罗占、王春雷。

本文件为首次发布。

# 手工挂面

## 1 范围

本标准规定了手工挂面的技术要求、食品添加剂、生产加工过程卫生要求、检验方法、检验规则、标志、包装、运输与贮存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、添加或不添加鸡蛋、蔬菜汁等作为辅料，添加或不添加碳酸钠等食品添加剂，经原辅料验收、配料、和面、醒发、盘条、拉拽、干燥、截断、包装等主要工艺加工制成的手工挂面。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 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 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素 B 族和 G 族的测定
- 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/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 4806.13 食品安全国家标准 食品接触用复合材料及制品
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 26687 食品安全国家标准 复配食品添加剂通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 31121 果蔬汁类及其饮料(含第 1 号修改单)
- GB/T 40636 挂面
- JFF 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 技术要求

### 3.1 原辅料

#### 3.1.1 小麦粉

应符合 GB/T 1355 的规定。

#### 3.1.2 食用盐

应符合 GB 2721 的规定

#### 3.1.3 鸡蛋

应符合 GB 2749 的规定。

### 3.1.4 果蔬汁

应符合 GB/T 31121 的规定

### 3.1.5 碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的规定。

### 3.1.6 生产用水

应符合 GB 5749 的规定。

## 3.2 生产工艺

原料验收→配料→和面→醒发→盘条→拉拽→干燥→截断→包装→检验→入库

## 3.3 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项目	要求	检验方法
色泽	具有产品固有的色泽，色泽均匀	GB/T 40636
杂质	无正常视力可见外来异物	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

## 3.4 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
水分/(g/100g)	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/(%)	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率/(%)	≤ 5.0	GB/T 40636
铅(以 Pb 计)/(mg/kg)	≤ 0.2	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> /(μg/kg)	≤ 4.8(严于 GB2761)	GB 5009.12

## 3.5 净含量及允许短缺量

应符合国家质量监督检验检疫总局令(2005)第 75 号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

## 4 食品添加剂

4.1 食品添加剂质量应符合相应的标准和规定。

4.2 食品添加剂的品种和使用量应符合 GB 2760 的规定。

## 5 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 6 检验方法

### 6.1 净含量检验

按 JJF 1070 规定的方法进行。

## 7 检验规则

### 7.1 组批

同一班次，同一条生产线生产的包装完好的同一种产品为一组批。

### 7.2 抽样

所抽样品须为同一批次并在保质期内的产品，抽样基数不少于 1000 包，随机抽样 20 包。样品分成 2 份，1 份用于检验，1 份备查。

### 7.3 检验

检验分出厂检验和型式检验。

#### 7.3.1 出厂检验

##### 7.3.1.1 检验项目

包括感官指标、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率。

##### 7.3.1.2 产品出厂

每批产品须经厂质量检验部门检验合格并签发质量合格证方可出厂。

#### 7.3.2 型式检验

7.3.2.1 正常生产时每半年进行一次，有下列情况之一时必须进行：

- 新产品投产前；
- 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异；
- 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- 停产半年及以上，再恢复生产时；
- 国家质量监督机构提出进行型式检验要求时。

7.3.2.2 检验项目为本标准的规定的全部项目。

### 7.4 判定规则

7.4.1 检验项目全部符合本标准的规定，判该批产品为合格产品。

7.4.2 检验项目如有一项以上(含一项)不合格，应在同批产品中加倍抽样复验，以复验结果为准。若复验项目仍有一项不合格，则判该批产品为不合格品。

## 8 标志、包装、运输、贮存

### 8.1 标志

产品包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定，标签应符合GB 7718和GB 28050的规定。

### 8.2 包装

8.2.1 产品内包装采用食品包装用纸或其他适宜的包材，应分别符合GB 4806.13、GB 4806.1的规定。

8.2.2 产品外包装为瓦楞纸箱，外包装箱应符合GB/T 6543的规定。

8.2.3 包装要牢固、防潮、整洁、美观、无异气味,便于装卸、仓储和运输。

### 8.3 运输

8.3.1 产品运输工具应清洁无污染，运输产品时应避免日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装混运。

8.3.2 搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

### 8.4 贮存

8.4.1 产品应贮存在阴凉、通风、干燥的成品库中，离地离墙存放。不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀的物品混储。

8.4.2 产品在本标准规定的条件下运输贮存。产品保质期执行标签标识的规定。