

团 体 标 准

T/SXAGS 0019—2020

山西好粮油 挂面

2020 - 09 - 28 发布

2020 - 10 - 08 实施

山西省粮食行业协会

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 分类	2
5 质量与安全要求	2
6 检验方法	3
7 检验规则	3
8 标签标识	4
9 包装、储存和运输	4
10 档案管理	4
附录 A（资料性附录） 追溯信息	5
附录 B（资料性附录） 标签标识	6

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由山西省粮食行业协会提出并归口。

本标准起草单位：山西粮食质量监测中心、山西农业大学小麦研究所、临汾市粮油质量检测中心、山西师范大学食品科学学院。

本标准主要起草人：王丽娟、杨儒、李卓雯、宋泽伟、郭捷、曾品国、姬虎太、邓亚豆、张娟、梁利军、康然、郭建君、徐万卿。

山西好粮油 挂面

1 范围

本标准规定了山西好粮油挂面的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、储存和运输以及档案管理的要求。

本标准适用于以山西省内生产的小麦为主要原料加工而成的商品挂面。

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 1355 小麦粉
- 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 食品中农药最大残留限量
- 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/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3212 挂面
- LS/T 3304 中国好粮油 挂面
- DB14/T 2043 山西好粮油 生产质量控制规范
- 中华人民共和国国家发展和改革委员会令42号 粮食质量安全监管办法

3 术语和定义

除LS/T 3212和LS/T 3304中3.3规定的术语和定义以外，下列术语和定义也适用于本标准。

3.1

山西好粮油 挂面

按照DB14/T 2043在山西省内生产的小麦，添加或不添加其他粮食原料（包括杂粮、杂豆和薯类等）和添加剂加工而成的质量和安全指标符合或高于国家相关标准的挂面。

3.2

多谷物挂面

以提高营养水平为目的，添加一种或几种除小麦粉以外的其他原料（包括杂粮、杂豆和薯类等）添加比例不少于10%，且对添加比例进行明确标识的一类挂面产品。

4 分类

按照原料和工艺的不同分为挂面和多谷物挂面。

5 质量与安全要求

5.1 原料要求

5.1.1 小麦粉：应符合 GB 1355、LS/T 3212 的规定。

5.1.2 其他原料：应符合 LS/T 3212 中 4.1 和 4.5 的规定。

5.2 质量要求

挂面应达到的质量指标见表1。

表1 质量指标

项 目	挂 面	多谷物挂面
水分/%	≤14.0	
酸度/ (mL/10g)	≤3.0	
杂质/%	无肉眼可见外来异物	
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后汤色清，口感不黏，柔软爽口，无牙疹	
自然断条率/%	≤3	≤5
熟断条率/%	≤3	≤5
烹调损失率/%	≤8	≤13
注：“水分含量”应在此限量的基础上根据产品生产和销售的不同区域确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量。		

5.3 食品安全要求

安全指数 (P_N) 以GB 2761、GB 2762、GB 2763的限量为基础计算，挂面安全指数要求见表2。

表2 安全指数

项目	指数
P_N 真菌毒素	≤0.7
P_N 污染物	≤0.7
P_N 农药残留	≤0.7

5.4 生产过程质量控制

按LS/T 3212的规定和DB14/T 2043相关条款执行。

6 检验方法

- 6.1 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 6.2 酸度：按 GB 5009.239 执行。
- 6.3 色泽、杂质、气味检测：按 GB/T 5492 执行。
- 6.4 口感：按 LS/T 3212-2014 附录 A 规定的方法进行测定。
- 6.5 自然断条率：按 LS/T 3212-2014 附录 B 规定的方法进行测定。
- 6.6 熟断条率及烹调损失率：按 LS/T 3212-2014 附录 C 规定的方法进行测定。
- 6.7 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式(1)分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

P_i ——每种物质的单项安全指标指数。

根据式(2)~(4)分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$PI_{\text{均}}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

7 检验规则

7.1 一般规则

检验的一般规则按GB/T 5490 执行。

7.2 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一个批次。

7.3 出厂检验

出厂检验项目按5.2的规定检验。

7.4 判定规则

同时符合5.1、5.2、5.3、5.4的要求，且能提供10.2追溯信息的产品，可列为山西好粮油产品。

8 标签标识

8.1 标签标识除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，须标注最佳使用期限及贮存条件、营养特性指标等信息。标签标识示例参见附录 B。

8.2 产品应以二维码或其他适当形式标识，标签内容包括 5.2、5.3 的相应指标的检验值和 10.2 的追溯信息。

9 包装、储存和运输

应符合LS/T3212 的规定。

10 档案管理

10.1 挂面的加工、储存、运输及检验检测应有原始记录，并按《粮食质量安全监管办法》的相关条款建档保存和管理，以便追溯。

10.2 供应方应提供的追溯信息见表 3。

表3 追溯信息

信息分类	信息内容	
原料小麦粉 信息	小麦品种名称	
	小麦产地	
	制粉时间	
	产地认证情况	
其他原料 信息	原料产地	
	产地认证情况	
加工信息	加工时间	
	加工方式	
	加工批次	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	(可填)	
注：示例参见附录A。		

附 录 A
(资料性附录)
追溯信息

表A. 1给出了挂面追溯信息的示例。

表A. 1 挂面追溯信息示例

信息分类	追溯信息	
原料小麦粉信息	小麦品种名称	以品种审定名为准。如农大 399。
	原料小麦产地	xx 省/xx 县/xx 村镇或农场。
	制粉时间	xx 年 xx 月 xx 日。
	产地认证情况	证书编号xxxx。
其他原料信息	原料产地	xx 省/xx 县/xx 村镇或农场。
	产地认证情况	证书编号 xx。
加工信息	加工时间	xx 年 xx 月 xx 日。
	加工方式	xx 工艺。
	加工批次	生产批号: xx。
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路, 常温或低温冷链。
其他信息	(可填)	反映挂面质量的其他信息, 如: 富硒, 有机或绿色等。

附 录 B
(资料性附录)
标签标识

表B.1给出了挂面标签标识的示例。

表B.1 挂面标签标识示例

名称	(杂粮杂豆和薯类等名称及占总原料比例/%)	
加工时间	(具体到年月日)	
最佳使用期限及贮存条件		
营 养 成 分 表		
项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦 (kJ)	%
蛋白质	克 (g)	%
脂肪	克 (g)	%
碳水化合物	克 (g)	%
...		