

郑州市食品安全协会文件

郑食安协〔2025〕6号

关于发布《挂面》团体标准修订版的公告

各相关单位：

根据《郑州市食品安全协会团体标准管理办法》和《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》（GB 1.1-2020）等相关规定，现批准发布团体标准《挂面》（T/ZZFSA 003-2025）代替《挂面》（T/ZZFSA 003-2021），发布日期为2025年1月17日，实施日期为2025年7月17日。

现予公告。

附件：团体标准《挂面》（T/ZZFSA 003-2025）



ICS 67.060

CCS X 11

团 体 标 准

T/ZZFSA 003-2025

代替T/ZZFSA 003-2021

挂面

Dried noodles

2025-01-17 发布

2025-07-17 实施

郑州市食品安全协会 发布

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。

本文件代替 T/ZZFSA 003-2021《挂面》，与 T/ZZFSA 003-2021 相比，除结构调整和编辑性改动外，主要技术变化如下：

更改了感官要求中口感的检验方法（见 5.2，见 2021 版 5.2）；

更改了理化指标中自然断条率、熟断条率、烹调损失率的检验方法（见 5.3，见 2021 版 5.3）。

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。

本文件由郑州市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：郑州市食品安全协会、通标标准技术服务（青岛）有限公司、白象食品股份有限公司、中粮（郑州）粮油工业有限公司、益海嘉里（郑州）食品工业有限公司、河南金苑粮油有限公司、郑州万家食品有限公司、博大面业集团有限公司、郑州蝴蝶山食品有限公司。

本文件主要起草人：方镇、李廷渲、张瑞娟、曹淑萍、王乐、管乐、岳丽丽、杨智祥。

本文件及其所代替文件的历次版本发布情况为：

—2021 年首次发布为 T/ZZFSA 003-2021；

—本次为第一次修订。

挂面

1 范围

本文件规定了挂面的定义、技术要求和检验方法、检验规则、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于挂面的生产、检验与销售。

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 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 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
 GB/T 40636 挂面
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语及定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

小麦粉挂面 wheatmeal dried noodles

以小麦粉为主要原料，经相应的加工工艺制成的产品。

3.2

普通挂面 common dried noodles

以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐，经过和面、压延、切条、干燥、包装等工序加工而成的产品。

3.3

花色挂面 colourful dried noodles

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐，添加其他食品辅料(如鸡蛋、蔬菜汁/粉，其他粮食粉等)，经过和面、压延、切条、干燥、包装等工序加工而成的产品。

3.4

其他粮食粉挂面 other grain dried noodles

以其他粮食粉类(除小麦粉外)中的一种或几种为主要原料,添加或不添加其他食品辅料,经过和面、压延、切条、干燥、包装等工序加工而成的产品。

4 分类

按照原料和工艺不同分为小麦粉挂面、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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽,均匀一致	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
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
气味	无酸味、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	GB/T 40636 附录A

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			检验方法
	普通挂面	花色挂面	其他粮食粉挂面	
水分/%	≤	14.5		GB 5009.3 直接干燥法
酸度/mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239 酚酞指示剂法
自然断条率/%	≤	5.0	8.0	GB/T 40636 附录B
熟断条率/%	≤	5.0	5.0	GB/T 40636 附录C
烹调损失率/%	≤	10.0	15.0	GB/T 40636 附录C

5.4 真菌毒素限量和污染物限量

5.4.1 真菌毒素限量应符合 GB 2761 中谷物制品的规定。

5.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 中谷物制品的规定。

5.5 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.6 食品添加剂和食品营养强化剂

5.6.1 小麦粉挂面，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中生干面制品及国家卫生健康委员会相关公告的规定；其他粮食粉挂面，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 中杂粮制品及国家卫生健康委员会相关公告的规定。

5.6.2 小麦粉挂面，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中小麦粉制品的规定；其他粮食粉挂面，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中杂粮制品的规定。

5.7 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070《定量包装商品净含量计量检验规则》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 检验规则

6.1 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。

6.2 抽样方法和数量

6.2.1 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。

6.2.2 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。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品需经检验部门逐批检验合格后方可出厂。

6.3.2 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。

6.4 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，可能影响食品质量安全时；
- 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。

6.5 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。

7 标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标签

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。

7.2 包装

包装材料应符合国家和相关标准的规定。

7.3 运输和贮存

应符合 GB 14881 的规定。

7.4 保质期

应根据产品工艺特性确定保质期。

8 其他

食品经营过程应符合 GB 31621 的规定。
