

ICS 67.060

CCS X 11

团 体 标 准

T/ZZFSA 003-2020

挂面

Dried noodles

2020-XX-XX 发布

2020-XX-XX 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。

本文件由郑州市食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：.....。

本文件主要起草人：.....。

本文件首次发布。

ZZFSA

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/T 1355 小麦粉
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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
GB 5749 食品安全国家标准 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 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
LS/T 3212 挂面
SB/T 10070 手工面

3 术语及定义

LS/T 3212 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

普通挂面 common noodle

以小麦粉为主要原料，经过和面、压延、切条、干燥等工序加工而成的产品。

3.2

花色挂面 color noodle

以小麦粉为主要原料，添加其它食品辅料，经过和面、压延、切条、干燥等工序加工而成的产品。

4 分类

按照原料和工艺的不同分为普通挂面、花色挂面。

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	GB/T 5492
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，不牙疼	LS/T 3212

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	
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	LS/T 3212
熟断条率/% ≤	5.0	5.0	LS/T 3212
烹调损失率/% ≤	10.0	15.0	LS/T 3212

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 中生干面制品的规定。

5.4.2 污染物限量应符合 GB 2762 中生干面制品的规定。

5.5 致病菌限量

致病菌限量应符合 GB 29921 的规定。

5.6 农药残留限量

农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

5.7 食品添加剂和食品营养强化剂

5.7.1 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。

5.7.2 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 中小麦粉制品的规定。

5.8 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。

5.9 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。
