

ICS

CCS

T/HNSPXH

河南省食品科学技术学会团体标准

T/HNSPXH XXX—XXXX

低 GI 焖面

Low Glycemic Index (GI) stewed noodles

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

河南省食品科学技术学会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品科学技术学会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

低 GI 焖面

1 范围

本文件规定了低血糖生成指数（Glycemic Index, GI）焖面的术语和定义、技术要求、检验规则、标签和标志、包装、运输及贮存的要求。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加其他原辅料，经和面、压片、切条、蒸制、调配、焖制、冷却、二次调配、包装、速冻等工序加工而成的GI值≤55的低GI焖面。

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 2707	食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品
GB 2715	食品安全国家标准 粮食
GB 2716	食品安全国家标准 植物油
GB 2717	食品安全国家标准 酱油
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 4789.2	食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定
GB 4789.3	食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数
GB 4789.4	食品安全国家标准 食品微生物学检验 沙门氏菌检验
GB 4789.10	食品安全国家标准 食品微生物学检验 金黄色葡萄球菌检验
GB 5009.227	食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定
GB 5009.229	食品安全国家标准 食品中酸价的测定
GB 5009.3	食品安全国家标准 食品中水分的测定
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 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
WS/T 652	食物血糖生成指数测定方法
JJF 1070	定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

低 GI 焖面

以小麦粉为主要原料，添加其他原辅料，经添加其他原辅料，经和面、压片、切条、蒸制、调配、焖制、冷却、二次调配、包装、速冻等工序加工而成的GI值≤55的低GI焖面。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 4.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.3 食用植物油应符合 GB 2716 标准。
- 4.1.4 其它食品原料应符合相应的国家标准或有关规定。

4.2 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
组织形态	松散不黏连，无断裂且表面光滑，表面不结霜	将样品置于白瓷盘中，观察其组织形态、色泽、杂质，表面是否结霜，按包装上标明的食用方法复热后，嗅其气味，品其口感。
色泽	面条呈棕黄色，肥膘半透明，瘦肉酱红，青菜色泽光亮	
滋味、气味	醇厚鲜美，风味协调，具有本品特有的滋味和气味，无酸败及其他异味	
杂质	外部及内部均无肉眼可见的异物	
口感	面条无生感，有嚼劲且不黏牙，肉肥而不腻，不干不柴，青菜柔软	

4.3 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/（%）≤	60	GB 5009.3
血糖生成指数（GI）≤	55	WS/T 652
过氧化值（以脂肪计）（g/100g）≤	0.25	GB 5009.227
酸价（以脂肪计）（KOH）/（mg/g）≤	2	GB 5009.229

4.4 微生物指标

微生物指标应符合表3的规定。

表 3 微生物指标

项目	采样方案 ^a 及限量（若非指定，均以CFU/g 表示）				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数	5	1	10000	100000	GB 4789.2
大肠菌群	5	1	10	100	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	——	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	0	100	——	GB 4789.10 平板计数法
^a 采样方案及处理按GB 4789.1的规定执行。					

4.5 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定。

4.6 其他要求

真菌毒素限量应符合GB 2761的规定；污染物限量应符合GB 2762的规定。

4.7 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

4.8 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应按照JJF 1070的规定执行。

5 检验规则

5.1 组批

同一次投料、同一条生产线、同一班次生产的产品为一批。

5.2 抽样方法和数量

随机抽取样品，每批抽样量应满足检验和留样的要求。

5.3 出厂检验

5.3.1 每批产品出厂前，应按照本文件规定的出厂项目进行检验，合格后方可出厂。

5.3.2 出厂检验项目应包括感官要求、水分、酸价、过氧化值、菌落总数和大肠菌群。

5.4 型式检验

5.4.1 正常生产时，每年应进行一次型式检验；但有下列情况之一，亦应进行型式检验：

- a) 新产品试制鉴定时；
- b) 原料、工艺有较大变化，可能影响产品质量时；
- c) 停产半年以上恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 市场有关监管机构提出检验要求时。

5.4.2 型式检验项目包括本文件技术要求中全部项目。使用快速检测方法的，应定期与国家标准规定的检验方法进行比对或验证，保证检测结果准确。当快速检测方法检测结果显示异常时，应使用国家标准规定的检验方法进行验证。

5.5 判定规则

5.5.1 出厂检验判定规则：出厂检验项目全部符合本文件，判定该批为符合本文件。出厂检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定该批产品不符合本文件要求。微生物指标不得复检。

5.5.2 型式检验判定规则：型式检验项目全部符合本文件，判定形式检验符合本文件。型式检验如有不合格项目，可在原批次产品中再次抽样复检，复检后仍不合格的，判定型式检验不符合本文件。微生物指标不得复检。

6 标签和标志

应符合GB/T 191、GB 7718、GB 28050和有关规定。

7 包装

7.1 包装容器

包装容器和材料应符合相应产品执行标准和国家相关规定。包装容器和材料应有足够的支撑强度，连同产品蒸煮或复热用的托盘、衬盒等容器和材料，应能维持食品成熟或复热的耐温特性，不严重变性。

7.2 包装形式

销售包装应完整、严密、封口牢固、不易散包。不经包装的产品不得销售，包装形式分为盒装、袋装、箱装等。

7.3 包装条件

应在低GI焖面能受控的环境中进行包装。

8 运输

8.1 包装运输产品时应避免挤压、防潮、日晒、雨淋，不得与有毒、有害、有异味、有腐蚀性或影响产品质量的物品混装混运。搬运时应轻拿轻放，严禁扔摔、撞击、挤压。

8.2 运输用冷藏专用车辆。运输工具应符合卫生要求，清洁、卫生、无异味、无污染。

8.3 产品装卸或进出冷藏库时要迅速，产品从冷藏库运出后，运输过程的最高温度不得高于-12℃。但交货后必须尽快降到-18℃或更低。

9 贮存

9.1 包装原料、辅料、半成品、成品应分开放置，原料、辅料、成品应贮存在清洁、卫生、无异味的冷藏库内。禁止与有毒、有害、有异味、有腐蚀性、易污染的物品混贮混放。

9.2 原料、成品冷藏库内温度应保持-18℃，温度波动应控制在 2℃以内。

9.3 冷藏库的室内温度要定时核查、记录。

9.4 冷藏库内产品的堆码不应阻碍空气循环，与地面距离 ≥ 10 cm，离墙 ≥ 20 cm。冷藏库的室内空气流动速度以使库内得到均匀的温度为宜。