

ICS xx. xxx. xx

X xx

团 体 标 准

T/GZSX 0XX—2020

花色挂面

Various dried noodle

(征求意见稿)

2020-00-00 发布

2020-00-00 实施

贵州省食品工业协会 发布

前 言

本文件按照 GB/T 1.1—2020 给出的规则起草。

本文件由贵州省产品质量监督检验院提出。

本文件由贵州省食品工业协会归口。

本文件起草单位：贵州省产品质量检验检测院、贵阳市观山湖区新华面条厂、贵阳双欧制面厂、水城县华麟面条加工厂、六枝特区岩脚大畅面业有限公司。

本文件主要起草人：

按照本文件实施生产活动或将本标准号标示于标签的各方，除本文件的起草单位外需获得本文件发布机构授权。

花色挂面

1 范围

本文件规定了花色挂面的术语和定义、要求、检验规则和标签、包装、运输和贮存。
本文件适用于贵州省内生产的花色挂面。

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/T 191 包装储运图示标志
- GB 1355 小麦粉
- GB 1903.14 食品安全国家标准 食品营养强化剂 柠檬酸钙
- 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 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 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.92 食品安全国家标准 食品中钙的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 8607 高筋小麦粉
- GB/T 21122 营养强化小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- LS/T 3212 挂面
- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- 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 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
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

定量包装商品计量监督管理办法 国家质监总局令【2005年】第75号

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

花色挂面 various dried noodle

以小麦粉为主要原料，添加品质改良剂和风味、营养强化剂，经机制加工制成的挂面。

3.1.1

自然断条率 natural broken rate

一定量的样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数（%）。

3.1.2

熟断条率 broken rate

一定根数的样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数（%）。

3.1.3

烹调损失率 cooking loss rate

一定量的花色挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品质量分数（%）。

4 要求

4.1 原辅料要求

4.1.1 小麦粉

应符合GB 1355 以及相应小麦粉产品标准的规定。

4.1.2 食用盐

应符合GB 2721的规定。

4.1.3 碳酸钠

应符合GB 1886.1的规定。

4.1.4 生产用水

应符合GB 5749的规定。

4.1.5 其他原辅材料

应符合相应的标准和有关规定。

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
色泽	具有该产品固有的色泽，均匀一致	按GB/T 5492规定的方法进行测定。
杂质	无正常视力可见外来杂质	
气味	具有本品应有气味，无酸味、霉味及其他异味	
口感	煮熟后口感不粘、不牙碜，柔软爽口	按LS/T 3212附录A规定的方法进行测定

4.3 理化指标

应符合表2要求。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分/(%)	≤14.5	GB 5009.3 ^a
酸度/(mL/10g)	≤4.0	GB 5009.239
自然断条率/(%)	≤8.0	LS/T 3212 附录 B
熟断条率/(%)	≤10.0	LS/T 3212 附录 C
烹调损失率/(%)	≤10.0	LS/T 3212 附录 C
铅(以Pb)计/(mg/kg)	≤0.18	GB 5009.12
^a 注:		

4.4 农药最大残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.5 其他污染物限量

应符合GB 2762的规定。

4.6 其他真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.7 食品添加剂

应符合GB 2760的规定。

4.8 净含量

定量包装产品应符合国家质监总局令【2005年】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。检验按JJF 1070的规定进行。

4.9 生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

5 检验规则

5.1 组批

以同批投料、同一班次同一天生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

应从每批产品中随机抽取 2kg（不少于 2 个独立包装）样品。将样品分为 2 份，其中 1/2 作为检验样品，1/2 作为备检样品。

5.3 检验

5.3.1 出厂检验

5.3.1.1 出厂检验应逐批进行，经检验合格后附产品合格证方能出厂。

5.3.1.2 出厂检验项目包括感官、净含量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。

5.3.2 型式检验

5.3.2.1 型式检验项目应包括本标准 4.2~4.8 项目。

5.3.2.2 型式检验应每半年进行一次。凡属下列情形之一的，亦应进行型式检验：

- a) 新产品的试制鉴定；
- b) 主要原、辅料产地或加工工艺发生较大改变，可能影响产品质量时；
- c) 停产3个月以上重新恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验结果有较大差异时；
- e) 国家市场监督管理总局等有关行政主管部门提出型式检验要求时。

5.4 判定

5.4.1 出厂检验或型式检验项目全部符合本标准规定时，判定该批产品合格。

5.4.2 在受检样品中，若发现不符合本标准规定的项目时，应对备检样品进行不合格项的复检，判定结果应以复检结果为准。

6 标签、包装、运输、贮存

6.1 标签

6.1.1 预包装产品标签应符合GB 7718的规定；营养标签应符合GB 28050的规定；

6.1.2 散装产品的盛装物上均应附有标识，且应标明：产品名称、制造者名称和地址、产品标准号、生产日期、保质期。

6.2 包装

6.2.1 产品运输包装图示标志应符合GB/T 191的规定。

6.2.2 所用花色挂面包装不得使用非食品用包装材料。

6.3 运输

6.3.1 应使用符合卫生要求、具有防雨、防尘设施的交通工具运输产品，运输工具应定期清洗、消毒、保持清洁卫生。

6.3.2 散装产品在运输过程中应使用专用或密闭式的交通工具运输产品，注意防尘、防蝇、避免日晒、雨淋，防止二次污染。

6.3.3 产品不得与有毒、有害、有污染物品混装、混运。

6.4 贮存

6.4.1 应贮存于通风、干燥、避光处，不得与有毒、有害、有异味、易挥发、易腐蚀、潮湿的物品同处贮存。

6.4.2 产品应堆放在垫板上，且离地、离墙，中间留出通道。

6.4.3 仓库周围应无异味污染。产品入库储存应实行先进先出，应按品种分别存放。仓库应有防鼠、防尘设施。

