

《花色挂面》团体标准编制说明

（征求意见稿）

一、任务来源及起草单位

（一）任务来源

2020年9月份，贵州省食品工业协会批准：贵州省产品质量检验检测院等3家单位为《花色挂面》团体标准起草单位。

（二）起草单位及人员名单

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。

人员名单：

（三）起草分工

贵州省食品工业协会：负责标准制定工作的组织、协调，相关资料的查阅、收集。

贵州省产品质量检验检测院：负责标准的起草、撰写、修订。负责样品采集、检验、分析《花色挂面》团体标准的起草工作。

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：负责部分样品的采集工作，为团体标准的编制提供重要依据和编写适当的条目。

二、标准制订的目的和意义

花色挂面是指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。花色挂面按照配料的种类大致可分为杂粮类，豆类，果蔬类和根茎类。花色挂面根据不同人群需要添加品质改良剂和风味、营养强化剂。

因花色挂面可以添加不同风味改良剂和营养强化剂的特点，受到年轻人和特殊人群（如老人或婴幼儿）的喜爱。但粮食行业标准《花色挂面》（LS/T 3213-1992）已于2016年1月1日废止。按照国家粮食局标准质量中心2017年12月26日《关于郭梁伟同志来信的回复》，LS/T 3212-2014《挂面》标准只适用于商品挂面。企业生产的花色挂面不能再执行LS/T 3212-2014。花色挂面生产企业只能自行

制定企业标准。

据不完全统计，我省生产花色挂面企业已达数十家，在全省各地区都有企业生产，花色挂面产品在 LS/T 3213-1992 废止后，一直无相应合适的国家标准、行业标准或地方标准执行，大多企业只能自己制定标准。而许多企业缺乏专业人员，对食品安全标准国家的相关要求不熟悉，现在面临产品无标准可依，导致制定的各家企业标准质量参差不齐，进而导致生产企业不能按标准把控产品质量，不能保障食品安全，不能保障广大人民群众身体健康和生命安全；也会导致市场监管缺乏相关监管标准和技术依据，会形成监管空白和盲区；同时也会制约花色挂面产业的生产和经营发展。为了保证这一类特色食品的安全，保障公众身体健康和生命安全，规范贵州花色挂面生产企业的生产工艺和出厂产品质量，为市场监管提供技术支撑、使监管部门在工作中有据可依，推进花色挂面行业的可持续性健康发展，亟需制定与市场发展相适应的贵州《花色挂面》团体标准。

三、编制过程

2020 年 9 月份，经贵州省食品工业协会研究决定：贵州省产品质量检验检测院等 3 家单位为《花色挂面》团体标准起草单位。

2020 年 9 月份，成立了起草小组，制定《花色挂面》团体标准。

2020 年 10 月份，标准起草小组对全国各地有代表性的样品进行收集并对收集到的样品进行数据检验分析。

2020 年 10 月 日，贵州省食品工业协会在贵州省产品质量检验检测院组织了《花色挂面》团体标准的启动和讨论会议。经初审，专家们对标准的讨论稿提出了建设性的指导意见。

四、标准制订的基本原则和依据

（一）基本原则

- 1、贯彻国家有关法律法规和方针政策；
- 2、考虑使用要求，并兼顾社会、行业的综合效益；
- 3、推广先进技术成果，在符合使用要求的条件下，有利于标准
- 4、对象的简化、选优、通用和互换，做到技术上先进、经济上合理；
- 5、相关标准协调配套；

6、有利于保障食品安全和人民身体健康

(二) 标准依据

1. 依据 GB/T 1.1-2009 《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》。
2. 卫生要求、食品安全指标按相关的食品安全国家标准执行。
3. 理化指标的参数来源于样品的检验、分析结果，并结合行业的实际制定。

五、 主要章、条确定的原则

本标准规定了花色挂面的分类、术语和定义、技术要求、检验方法、检验规则、标签、包装、运输和贮存。

(一) 术语和定义

1、 花色挂面

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。

2、 自然断条率

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、 熟断条率

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(%)。

4、 烹调损失率

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(%)。

(二) 技术要求

1. 原料和辅料

质量应符合食品安全国家标准及相应标准的规定。

2. 感官要求

感官指标是通过目测、鼻嗅、口尝来评定，感官指标是产品质量最直接最基本的要求。

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

3. 理化指标

3.1 水分

通过对样品中的水分检验结果进行统计，发现水分含量小于等于 14.5%样品占 97.4%。综合考虑及参考检验结果，确定水分含量 14.5%。

水分含量检验结果汇总分析

水分/ (%)	样品数	百分比 (%)	标准要求 (%)	合格样品所占比例 (%)
<13.00	7	18.4	≤14.5	97.4
13.0~14.5	30	78.9		
>14.5	1	2.6		

3.2 酸度

通过对样品中的酸度(mL/10g)检验结果进行统计，发现酸度(mL/10g)含量小于等于 4.0 mL/10g 样品占 94.8%。综合考虑及参考检验结果，确定酸度(mL/10g)含量≤4.0 mL/10g。

酸度含量检验结果汇总分析

酸度/ (mL/10g)	样品数	百分比 (%)	标准要求 (mL/10g)	合格样品所占比例 (%)
<3.0	8	21.0	≤4.0	94.8
3.0~4.0	28	73.7		
>4.0	2	5.2		

3.3 自然断条率

通过对样品中的自然断条率（%）检验结果进行统计，发现自然断条率（%）含量小于等于 8.0（%）样品占 97.4%。综合考虑及参考检验结果，确定自然断条率（%） ≤ 8.0 （%）。

自然断条率检验结果汇总分析

自然断条率/（%）	样品数	百分比（%）	标准要求（%）	合格样品所占比例（%）
4.0~6.0	19	50.0	≤ 8.0	97.4
6.0~8.0	15	39.5		
<4.0	3	7.9		
>8.0	1	2.6		

3.4 熟断条率

通过对样品中的熟断条率（%）检验结果进行统计，发现熟断条率（%）小于等于 10%的样品占 94.8%。综合考虑及参考检验结果，确定熟断条率（%） ≤ 10.0 （%）。

熟断条率检验结果汇总分析

熟断条率/（%）	样品数	百分比（%）	标准要求（%）	合格样品所占比例（%）
4.0~7.0	9	23.7	≤ 10.0	94.8
7.0~10.0	22	57.9		
<4.0	5	13.1		
>10.0	2	5.2		

3.5 烹调损失率

通过对样品中的烹调损失率（%）检验结果进行统计，发现烹调损失率（%）10.0（%）小于等于 10.0%的样品占 97.4%。综合考虑及参考检验结果，确定水烹调损失率 ≤ 10.0 （%）。

烹调损失率检验结果汇总分析

烹调损失率/（%）	样品数	百分比（%）	标准要求（%）	合格样品所占比例（%）
4.0~7.0	25	73.7	≤ 10.0	97.4
7.0~10.0	11	28.9		
<4.0	1	2.6		
>10.0	1	2.6		

3.6 铅

通过对样品中的铅含量检验结果进行统计，发现铅含量均小于 0.2mg/kg。

4. 食品安全指标

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、农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

（三） 分析方法

本标准根据产品技术要求，分别规定了相应的分析方法。

1. 感官、理化分析方法

主要为按 GB/T 5492、LS/T 3212 附录规定的方法进行测定。

2. 安全指标分析方法

按照 GB 5009.12《食品安全国家标准 食品中铅的测定》等。

（四） 生产过程卫生要求

本标准有关生产过程卫生要求引用 GB 14881 执行。

（五） 检验规则和标志、包装、运输、贮存及标签

本标准有关检验规则和标志、包装、运输、贮存及标签生产过程卫生要求引用 GB 7718 和 GB 28050 执行。

六、与有关的现行法律、法规和强制性标准的关系及与相关指标的关系

本标准各项目指标与现行法律、法规和强制性标准没有冲突。