

T/HEBLX

河北省粮食行业协会团体标准

T/HEBLX XXXX—XXXX

燕赵好粮油 挂面

The Grain & Oil Products of Hebei - Dried Noodle

(征求意见稿)

(本草案完成时间: 2020 年 12 月)

在提交反馈意见时, 请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

河北省粮食行业协会 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。

本文件由河北省粮食和物资储备局提出。

本文件由河北省粮食行业协会归口。

本文件起草单位：河北省粮油质量检测中心等

本文件主要起草人：

燕赵好粮油 挂面

1 范围

本标准规定了燕赵好粮油 挂面的术语和定义、分类、质量与安全要求、检验方法、检验规则、标签、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于以河北省生产的小麦粉为主要原料,添加或不添加其他粮食原料加工而成的燕赵好粮油商品挂面。

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 2715 食品安全国家标准 粮食
- 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 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB/T 5490 粮油检验 一般规则
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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 食品企业通用卫生规范
- GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯酰的测定 高效液相色谱法
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 1218 中国好粮油 生产质量控制规范
- LS/T 3212 挂面
- LS/T 3304 中国好粮油 挂面
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 卫生部公告第4号令(2011)《卫生部等7部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》
- 国家质量监督检验检疫总局第75号令(2005)《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

除LS/T 3212 规定的术语和定义以外,下列术语和定义也适用于本文件。

3.1 多谷物挂面

以小麦粉为主要原料,添加一种或几种其他粮食原料,添加或不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。

3.2 声称指标

不参与定等,但需要提供给用户参考的重要指标。

3.3 安全指数

用于综合反映粮食安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数（ P_N ）表示。

4 分类

按照原料和工艺的不同分为挂面和多谷物挂面。

5 质量与安全要求

5.1 感官指标

感官指标应符合表1规定。

表 1 感官指标要求

项目	要求
色泽	具有固有的颜色和光泽，且均匀一致。
杂质	无肉眼可见的异物。
气味	具有该挂面的特有气味，无异味。
口感	煮熟后具有该挂面的特有口感，不牙碜。

5.2 理化指标

理化指标应符合表2规定。

表 2 理化指标要求

项目	挂面	多谷物挂面	
水分含量/（%）	≤	14.5	
酸度/（mL/10g）	≤	3.0	
自然断条率/（%）	≤	3	8
熟断条率/（%）	≤	5	5
烹调损失率/（%）	≤	8	15

5.3 声称指标

声称指标¹应符合表3规定。

表 3 声称指标要求

项目	挂面	多谷物挂面	
其他粮食原料比例/（%）	≥	——	+
特征成分 ² /（%）	——	——	+
盐分（以 NaCl 计）/（%）	≤	+	+
注1：“——”不作要求；“+”须标注检验结果。 注2：例如：β 葡聚糖、抗性淀粉、黄酮等。			

5.4 食品安全指标

5.4.1 原料应符合 GB 2715 的规定。

5.4.2 过氧化苯甲酰的使用应符合《卫生部等 7 部门关于撤销食品添加剂过氧化苯甲酰、过氧化钙的公告》（卫生部公告 2011 年第 4 号）的规定。

5.4.3 安全指数（ P_N ）以 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的限量为基础计算，安全指数要求见表 4。

表 4 安全指标要求

项目		指数
$P_{N\text{真菌毒素}}$	\leq	0.7
$P_{N\text{污染物}}$	\leq	0.7
$P_{N\text{农药残留}}$	\leq	0.7

5.4.4 生产过程中用水应符合 GB 5749 的规定。

5.4.5 生产过程应符合 GB 14881 的规定。

5.5 净含量

按 JJF 1070 及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5.6 追溯信息

供应方提供的追溯信息见附表 1。

6 检验方法

6.1 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6.2 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

6.3 酸度检验：按 GB 5009.239 执行。

6.4 自然断条率、熟断条率和烹调损失率：按 LS/T 3212 执行。

6.5 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式（1）分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

P_i ——每种物质的单项安全指标指数。

根据式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 P_N ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$PI_{\text{均}}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{\text{最大}}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

7 检验规则

7.1 产品组批

同原料、同工艺、同设备、同班次加工的产品为一批。

7.2 出厂检验

出厂检验项目按5.1，5.2，5.3和5.5的规定检验。

7.3 判定规则

同时符合第5章要求的产品，判定为合格产品。

8 标签标识

标签标识除应符合GB 7718和GB 28050的规定外，应注明声称指标等，标签标识内容示例参见附录B。

9 包装、储存和运输

按LS/T 3212 的规定执行。

附 录 A
(资料性)
追溯信息

表 A.1 挂面追溯信息

信息分类	追溯信息	
原料小麦粉信息	小麦品种名称（可填）	以品种审定名为准。
	原料小麦产地（可填）	某省、市、县或农场。
	制粉时间	xx 年 xx 月 xx 日。
	原产地证书（可填）	证书编号 xx。
其他原料信息	原料产地（可填）	某省、市、县或农场。
	原产地证书（可填）	证书编号 xx。
生产信息	生产时间	xx 年 xx 月 xx 日。
储运信息	储存方式	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路，常温或低温冷链。
其他信息	（可填）	反映挂面质量的其他信息，如：富硒，有机或绿色等。

附录 B
(资料性)
标签标识

表 B.1 挂面标签标识示例

其他粮食原料(名称)占总原料比例(%)		
营养成分表		
项目	每 100 克 (g)	营养素参考值%或 NRV%
能量	千焦 (kJ)	%
蛋白质	克 (g)	%
脂肪	克 (g)	%
碳水化合物	克 (g)	%
钠	毫克 (mg)	%
硒	毫克 (mg)	
维生素 B1	毫克 (mg)	
特征成分		
— β 葡聚糖 (%)		
— 抗性淀粉 (%)		
— 黄酮 (%)		
.....		
盐分(以 NaCl 计)/(%)	无盐/极低盐/低盐	