ICS 67.020

CCS X 11

DB5115

四 川 省 （ 宜 宾 市 ）地方标准

DB 5115/T XXX—XXXX

代替DB5115/T 50-2020

地理标志产品质量要求 合什手工面

Quality requirments for geographical indication product—

Hand-extended noodle of Heshi

（征求意见稿）

2024－XX－XX 发布 2024－XX－XX 实施

宜宾市市场监督管理局 发 布

目　　次

前言……II
引言……III
1 范围……1
2 规范性引用文件……1
3 术语和定义……1
4 地理标志产品保护范围……2
5 生产工艺要求……2
5.1 原辅材料……2
5.2 生产环境……3
5.3 加工工艺……3
6 质量要求……3
6.1 感官要求……3
6.2 理化要求……3
7 检验……4
8 包装、标志、运输、储存和保质期……4
8.1 包装……4
8.2 标志……4
8.3 运输……4
8.4 储存……4
8.5 保质期……4
附录A （规范性） 合什手工面地理标志产品保护区域图……5
附录B （资料性） 合什手工面加工工艺……6

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。

本文件代替DB5115/T 50-2020《地理标志保护产品 合什手工面生产技术规范》,与DB5115/T 50-2020《地理标志保护产品 合什手工面生产技术规范》相比有以下变化：

a) 修改了标准名称；

b) 修改了范围的表达形式（见2020版1）；

c) 将“保护范围”修改为“地理标志产品保护范围”（见2020版4）；

d) 将规范性引用文件中小麦粉标准修改为GB/T 1355，增加了GB/T 8607《高筋小麦粉》、GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第1号修改单、GB 23350《限制商品过度包装要求 食品和化妆品》国家标准第2号修改单规范性引用文件，删除了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》规范性引用文件；

e) 修改了合什手工面术语定义（见2020版3.1）；

f) 修改了术语和定义中“熟化”的英文描述（见2020版3.3）；

g) 删除了文本中章节6（见2020版6），新增资料性附录B合什手工面加工工艺；

h) 生产要求调整为生产工艺要求（见2020版5）；

i) 修改了“原料”描述调整为“原辅材料”；

j) 修改了“设备”描述调整为“生产环境”；

k) 修改了“质量要求及检验规则”描述调整为“质量要求”；

l) 明确了理化指标要求；

m) 删除了食品安全要求；

n) 对合什手工面加工工艺“和面”工序中食用盐添加量质量比、用水量质量比进行了调整，“熟化”工艺温度进行了调整。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由宜宾市叙州区市场监督管理局提出。

本文件由宜宾经济和信息化局归口。

本文件起草单位：宜宾市叙州区市场监督管理局、宜宾市叙州区越华食品有限责任公司、宜宾叙州区金瓜食品有限责任公司。

本文件主要起草人：余晓川、陈晓慧、袁源、胡新、李洪琴、杨志杰、张光前、黄霞、刘华、朱贵平、杨丽平、黄小兰、陈小波、刘国鑫。

本文件及所代替文件的历次版本发布情况为：

——2020 年首次发布为 DB5115/T 50-2020《地理标志保护产品 合什手工面生产技术规范》；

——本次为第一次修订。

引　言

合什手工面制作历史悠久，是四川省宜宾市叙州区的特产之一，由当地饮用水和小麦粉手工制作而成。从面粉到成品历时长、程序多、工艺复杂，面条细如发丝、细而“中空”、吹气可透、食之柔滑、劲道爽口、久煮不糊、回锅如新。2003年认定为无公害农产品，2009年获“中华特色名小吃产品”称号，2014年制作工艺通过“宜宾市非物质文化遗产”的评审。

为传承保护好合什手工面的品牌和质量特色，原国家质检总局于2016年批准合什手工面为地理标志产品（2016年第63号公告）。为有力保护好产区自然环境，巩固和提升产品品质，实现生态优先绿色可持续发展，根据《地理标志产品保护规定》《地方标准管理办法》等有关规定和发展要求，制定本文件作为合什手工面产品组织生产、检验和销售使用。

地理标志产品质量要求 合什手工面

1 范围

本文件规定了地理标志产品合什手工面的术语和定义、地理标志保护范围、生产工艺要求、质量要求和检验规则，包装、标志、运输、储存和保质期要求。

本文件适用于国家有关行政部门批准保护的地理标志产品合什手工面的生产、检验和销售。

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 191 包装储运图示标志
GB/T 1355 小麦粉
GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
GB/T 5461 食用盐
GB 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 6543 运输包装用单瓦楞纸箱和双瓦楞纸箱
GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
GB/T 8607 高筋小麦粉
GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
GB 23350 限制商品过度包装要求 食品和化妆品（含第1、2号修改单）
GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
LS/T 3214 手工面
NY/T 392 绿色食品 食品添加剂使用准则
NY/T 421 绿色食品 小麦及小麦粉
NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
NY/T 1055 绿色食品 产品检验规则
NY/T 1056 绿色食品 贮藏运输准则
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
国家市场监督管理总局令第70号（2023年）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

合什手工面 hand-extended noodle of Heshi

以小麦粉为主要原料，掺入当地饮用水，加入未加碘的食用盐等，沿用本标准明确制作工艺制作成的干面条。

3.2

和面 knead dough

将小麦粉与适量水和辅料搅拌混合，使之形成面团的过程。

3.3

熟化 fermentation

借助时间推移，面团充分吸水膨胀，使面团进一步成熟，水分得到均匀分布，面筋质充分形成，改善面团内在质量的过程。

3.4

拉吊 pull noodles

采用手工拉扯调整面条粗细的过程。

3.5

烘干 dry

采用自然通风晾晒或热源加热空气等方法，降低湿面条水分的过程。

3.6

缓苏 tempering

面条烘干后，面条内部和面条之间进一步的热湿交换和均质化的过程。

3.7

拱粉 arch powder

将细面条在小麦粉中拱动，让小麦粉充分覆盖在细面条上的过程。

3.8

面杆 pole

用于悬挂面条的晾晒竿。

3.9

回机面 recycled noodles

用于下一批次和面的碎面。

4 地理标志产品保护范围

合什手工面地理标志产品保护范围仅限于国家行政管理部门批准的地域，保护范围按附录A所示，包括宜宾市的合什镇、柳嘉镇、观音镇。

5 生产工艺要求

5.1 原辅材料

5.1.1 原料

使用小麦粉质量应符合 GB/T 1355 的规定，使用高筋小麦粉质量应符合 GB/T 8607 的规定，使用绿色食品小麦粉质量应符合 NY/T 421 的规定。

5.1.2 辅料

5.1.2.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
5.1.2.2 食用盐为未加碘食用盐，应符合 GB/T 5461 的规定。
5.1.2.3 食品添加剂使用应符合 GB 2760 规定，产品为绿色食品的食品添加剂使用还应符合 NY/T 392 的规定。

5.2 生产环境

5.2.1 卫生要求及管理应符合 GB 14881 的规定。
5.2.2 生产过程中所使用的面杆、容器和操作台等器具应符合 GB 4806.1 的规定。
5.2.3 生产设备宜采用节能设备。

5.3 加工工艺

加工工艺见附录 B。

6 质量要求

6.1 感官要求

应符合表 1 的规定。

表 1 合什手工面感官要求

项目	特级	一级	二级
外观	粗细均匀，表面光滑，端面整齐，形态美观，色泽均匀	粗细较均匀，表面较光滑，端面较整齐	粗细不均，表面欠光滑，整体形态较差
直径/(mm)	≤0.5	0.5～1.5	1.5～2.5
烹调性	煮熟后汤色清，口感不粘，无牙碜，柔软爽口，无断条	煮熟后汤色清，口感不粘，无牙碜，柔软爽口，无明显断条	煮熟后汤色稍浑，口感不粘，无牙碜，柔软爽口，有少量断条
长度/(mm)	150～240		
气味	无酸味、霉味和其他异味		

6.2 理化要求

应符合表 2 的规定。

表 2 合什手工面理化要求

项目	特级	一级	二级
端面不整齐度	≤5.0	≤8.0	
自然断条率/(%)	≤2	≤5	≤10
水分/(%)	≤14		≤14.5
酸度/(%)	≤4.0		
盐分（以 NaCl 计）/(%)	≤8		
净含量偏差/(%)	±2		

7 检验

按 LS/T 3214 的规定执行，如为绿色产品检验应符合 NY/T 1055 的规定。

8 包装、标志、运输、储存和保质期

8.1 包装

8.1.1 包装材料应清洁、卫生、无毒、无害，符合有关食品安全标准的规定。包装外观应整齐美观、不松散、无破损。

8.1.2 内外包装均应符合 GB 23350 的规定，绿色食品包装还应符合 NY/T 658 的规定。

8.1.3 包装好后按照包装批次装箱入库。采用纸箱的应符合 GB/T 6543 的规定。

8.2 标志

8.2.1 不符合本文件的产品，其产品名称不应使用含有“合什手工面”（包括连续或断开）的名称。

8.2.2 标签标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

8.2.3 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.3 运输

8.3.1 运输时应采用符合安全卫生要求的专用器具，不应与有异味、易污染的物品混装混运。卫生要求及管理应符合 GB 14881 的规定。

8.3.2 运输过程中应轻拿轻放、防雨、防晒。绿色食品运输还应符合 NY/T 1056 的规定。

8.4 储存

应存放于干燥、通风、清洁、无异味的库房中。绿色食品储存应符合 NY/T 1056 的规定。

8.5 保质期

保质期不超过 12 个月。

附　录　A
（规范性）
合什手工面地理标志产品保护区域图

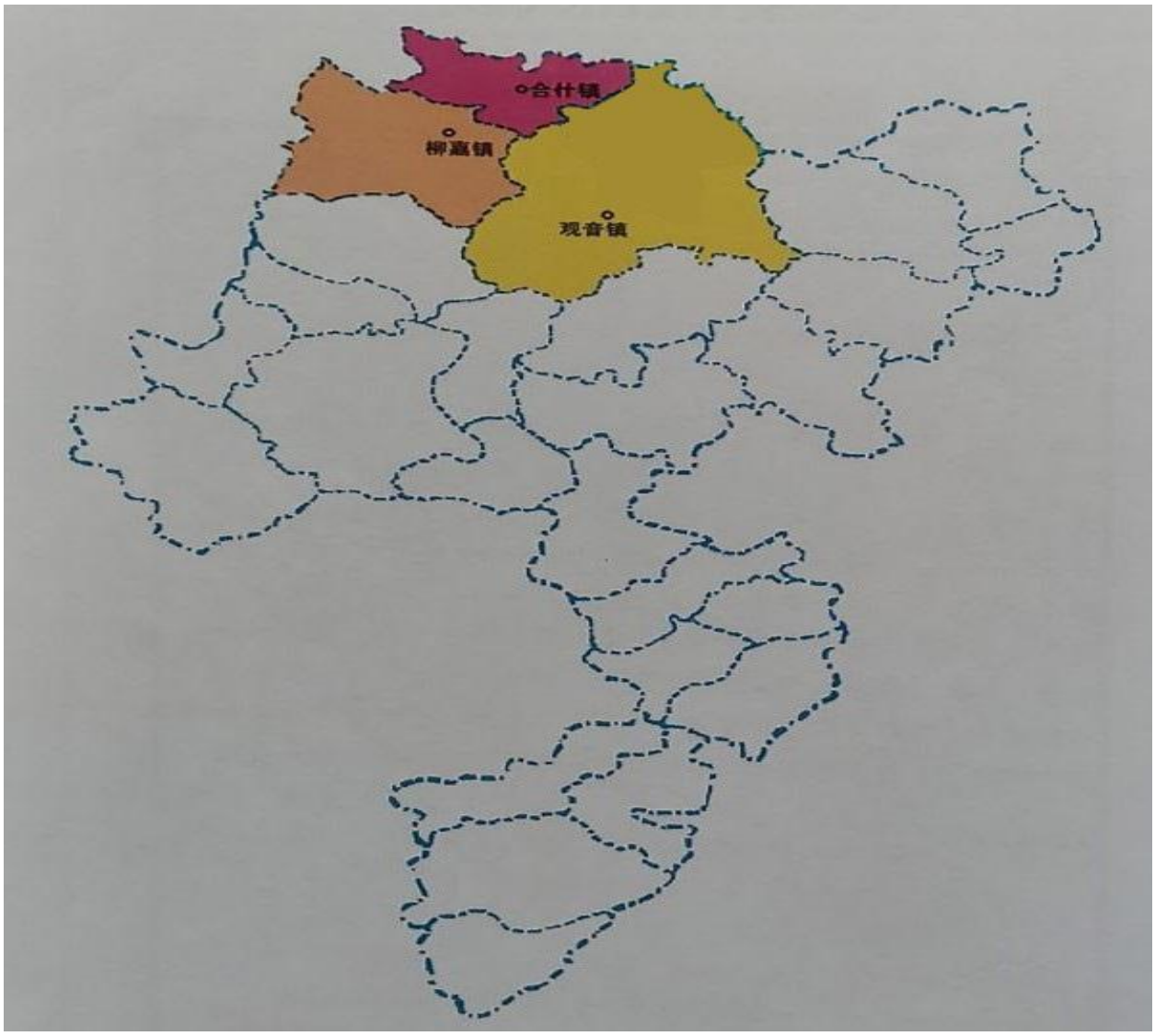

图 A.1　合什手工面地理标志产品保护区域图

附　录　B
（资料性）
合什手工面加工工艺

B.1　总体流程

加工工艺流程：和面→熟化（1）→开条→熟化（2）→弹中条→盘中条→熟化（3）→拉小条→盘小条→熟化（4）→挽杆→熟化（5）→拱粉→拉伸→分面→抖粉→熟化（6）→拉吊→烘干→缓苏→切断→检验→包装→装箱入库。

B.2　各个环节

B.2.1　和面

B.2.1.1　小麦粉、食用盐、回机面等应充分与水混匀。食用盐添加量的质量比为小麦粉量 6%～8%，用水量的质量比为小麦粉量的 45%～48%。

B.2.1.2　食用盐应充分溶于水后再按比例加入面粉中混合。

B.2.1.3　面团呈松散的小颗粒状，手握可成团，轻轻揉搓能松散复原，且断面有层次感；面团水分均匀，色泽一致，不含生粉，面团表皮光滑，具有良好的可塑性和延伸性。

B.2.2　熟化（1）

面团放置于湿度为70%～90%、室温的环境里进行第一次熟化，时间为1 h～3 h。

B.2.3　开条

B.2.3.1　经第一次熟化后，及时进行揉压处理至面团整体均匀，再切割成直径为 20 cm～50 cm 的自然成型小面团。

B.2.3.2　将小面团揉搓成直径为 10 cm～12 cm 的面条。

B.2.4　熟化（2）

开条后的面条应放入适合的容器中，从容器中心由内向外围圈盘放，在室温及湿度为70%～90%的条件下进行第二次熟化，时间为1 h～2 h。

B.2.5　弹中条

经第二次熟化后，撒上干面粉，弹成直径为3 cm～5 cm粗细的面条。

B.2.6　盘中条

弹中条后的面条放进适合的容器中，从容器中心由内向外围圈盘好。

B.2.7　熟化（3）

盘中条应在室温及湿度为70%～90%的条件下进行第三次熟化，时间为1 h～2 h。

B.2.8　拉小条

经第三次熟化后，人工拉细为直径1 cm～2 cm的小条。

B.2.9　盘小条

拉小条后的面条应重新放入适合的容器中，从容器中心由内向外围圈盘好。

B.2.10　熟化（4）

盘小条应在室温及湿度为70%～90%的条件下进行第四次熟化，时间为4 h～6 h。

B.2.11　挽杆

经第四次熟化后，缠挽在长度为70 cm左右、直径为1.2 cm左右的面杆上，连续间隔挽成“8”字型“Z”字型或“0”字型的面条。

B.2.12　熟化（5）

挽杆后的面条应在温度为25 ℃±3 ℃、湿度为70%～90%的发酵箱中进行熟化，时间为3 h～5 h。

B.2.13　拱粉

经第五次熟化后，及时放在小麦粉中拱动，让小麦粉充分覆盖在面条上。

B.2.14　拉伸

拱粉后的面条应上下抖动，并同时拉伸，使面条上的面粉均匀。

B.2.15　分面

拉伸后的面条应用双倍面杆穿挂进入面条、进行分面。

B.2.16　抖粉

分面后应将面条上的面粉尽数抖落。

B.2.17　熟化（6）

抖粉后，放入温度为25 ℃±3 ℃、湿度为70%～90%的面槽中进行熟化，时间为3 h～5 h。

B.2.18　拉吊

经第六次熟化后，及时移到晾面架上进行人工拉伸，达到面条的粗细度和相关物理特性等品质要求。

B.2.19　烘干

B.2.19.1　烘干方法分为自然晾晒法、烘房烘干法或二者结合烘干法，宜采用自然晾晒法。若自然晾晒后水分仍大于 13% 或遇天气不适宜自然晾晒，可采用烘房在合适温度下进行缓慢烘干，烘干时间不低于 3.5 h，至水分含量≤13%。

B.2.19.2　烘干后面条应平直光滑、不酥、不潮、不脆，有良好的烹调性能和一定的抗断强度。

B.2.20　缓苏

经烘干后，及时存放入室温状态过渡，使水分缓慢散发、温度缓慢下降。

B.2.21　切断

B.2.21.1　面条切断前，应进行质量检查。潮面、酥面的应返工或做其他处理。

B.2.21.2　缓苏后面条按要求规格切断，应长短一致、切口平滑。