

ICS 67.060
X 11
备案号:44926—2014

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3212—2014
代替 LS/T 3212—1992

挂 面

Dried noodle

2014-04-28 发布

2014-10-01 实施

国家粮食局 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会(SAC/TC 270)归口。

本标准起草单位：河南工业大学、克明面业股份有限公司、湖南郴州裕湘面业有限公司、河北金沙河面业有限责任公司、郑州博大面业有限公司、江西省春丝食品有限公司、四川省若男食品有限公司。

本标准主要起草人：陆启玉、李步凡、陈克明、左社林、张茂生、曹敏、龚火根。

本标准所代替标准的历次版本发布情况为：

——SB/T 10068—1992、LS/T 3212—1992。

挂 面

1 范围

本标准规定了挂面的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签标识,以及包装、运输和储存等要求。

本标准适用于食用商品挂面。

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 1355 小麦粉
- 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/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分:按接收质量限(AQL)检索的逐批检验抽样计划
- GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- GB/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定
- 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 8607 高筋小麦粉
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB/T 21122 营养强化小麦粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3202 面条用小麦粉
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 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

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

挂面 **dried noodle**

以小麦粉为主要原料,经过和面、压片、切条、干燥等工序加工而成的产品。

3.2

自然断条率 **naturally broken ratio**

一定量的挂面样品中,长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数(%)。

3.3

熟断条率 cooked broken ratio

一定根数的挂面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(%)。

3.4

烹调损失率 cooking loss ratio

一定量的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的质量分数(%)。

4 质量要求

4.1 原料要求

4.1.1 小麦粉:应符合 GB 1355、GB 8607、LS/T 3202、GB 21122 等的规定。

4.1.2 其他原料:应符合相应的食品安全标准的规定。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	要 求
色泽	均匀一致
杂质	无肉眼可见的异物
气味	无酸味、霉味及其他异味
口感	煮熟后口感不粘,不牙碜

4.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项 目	指 标
水分含量/%	≤ 14.5
酸度/(mL/10 g)	≤ 4.0
自然断条率/%	≤ 5.0
熟断条率/%	≤ 5.0
烹调损失率/%	≤ 10.0

4.4 食品安全要求

按 GB 2761、GB 2762、GB 2763 和国家有关标准、规定执行。

4.5 食品辅料、营养强化剂、食品添加剂的使用

4.5.1 辅料的使用按有关标准规定执行。

4.5.2 营养强化剂的使用按 GB 14880 规定执行。

4.5.3 食品添加剂的使用按 GB 2760 规定执行。

4.5.4 生产过程中用水应按 GB 5749 规定执行。

4.6 净含量

按 JJF 1070 及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

5 检验方法

5.1 感官分析:色泽、杂质、气味检测按 GB/T 5492 执行,口感按附录 A 规定的方法进行测定。

5.2 水分含量:按 GB 5009.3 执行。

5.3 酸度:按 GB/T 5517 执行。

5.4 自然断条率:按附录 B 规定的方法进行测定。

5.5 熟断条率及烹调损失率:按附录 C 规定的方法进行测定。

6 检验规则

6.1 组批

同一天、同一班次用相同原料生产的同一品种产品为一批。组批量以挂面最小包装数计。

6.2 抽样方法与数量

在成品仓库内随机抽取样品,依据组批量,按照 GB/T 2828.1 的方法取样。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂应逐批检验,检验合格后方可出厂。

6.3.2 出厂检验项目为 4.2、4.3、4.6 中规定的项目。

6.4 型式检验

6.4.1 当有下列情况之一时,应进行型式检验:

- 新产品投产时;
- 连续生产每半年至少应进行一次;
- 原料、设备、工艺有较大变化可能影响质量时;
- 国家质量监督机构提出要求时。

6.4.2 型式检验项目为 4.2、4.3、4.4、4.5、4.6 中规定的项目。

6.5 判定规则

产品的各项指标中有一项不符合本标准第 4 章要求时,即判定为不合格产品。

7 标签标识

按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。

8 包装、运输和储存

8.1 包装

8.1.1 包装应整洁、完好、无破损。

8.1.2 包装材料和容器应符合相应的食品安全标准的规定。

8.2 运输

8.2.1 运输工具应清洁、无异味。

8.2.2 运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨，不得与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

8.3 储存

8.3.1 产品应储存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、阴凉、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。

8.3.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易变质、易腐败、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。

附 录 A
(规范性附录)
口感检测

A.1 仪器

A.1.1 可调式电炉:1 000 W。

A.1.2 秒表。

A.1.3 烧杯或锅:1 000 mL。

A.1.4 烧杯:250 mL。

A.1.5 筷子。

A.2 测定步骤

用可调式电炉(A.1.1)加热盛有样品质量 50 倍沸水的 1 000 mL 烧杯或锅(A.1.3),保持水的微沸状态。随机抽取挂面 40 根,放入沸水中,用秒表(A.1.2)开始计时。达到 C.2.1 所测烹调时间煮熟后,用筷子挑出挂面分别放入 5 个烧杯(A.1.4)中,自然冷却 1 min。

由 3 个专业检验人员各自品尝并将结果记录于表 A.1。如果有 1 人认为煮熟后口感有粘、牙碇现象则认为不合格。

表 A.1 挂面口感检验记录表

项 目	检 验 结 果	
口 感	<input type="checkbox"/> 煮熟后口感不粘,不牙碇	<input type="checkbox"/> 煮熟后口感有粘、牙碇现象
注:在同意的栏目 <input type="checkbox"/> 中画√。		

附 录 B
(规范性附录)
自然断条率测定

B.1 仪器

天平:感量 0.1 g。

B.2 测定与结果计算

B.2.1 平均长度测定:随机抽取完整的 10 根挂面,测量取平均值。

B.2.2 自然断条率测定:随机抽取独立包装的样品 1.0 kg 左右称重(G),将长度不足平均长度三分之二的挂面检出称量(M_z)。

B.2.3 结果计算:按式(B.1)计算自然断条率。

$$Z = \frac{M_z}{G} \times 100 \quad \dots\dots\dots(B.1)$$

式中:

Z ——自然断条率,以质量分数计,%;

M_z ——不足平均长度三分之二的面条质量,单位为克(g);

G ——样品质量,单位为克(g)。

附录 C

(规范性附录)

熟断条率及烹调损失率的测定

C.1 仪器

- C.1.1 烘箱。
 C.1.2 可调式电炉:1 000 W。
 C.1.3 秒表。
 C.1.4 天平:感量 0.1 g。
 C.1.5 烧杯或锅:1 000 mL。
 C.1.6 烧杯:250 mL。
 C.1.7 容量瓶:500 mL。
 C.1.8 移液管:50 mL。
 C.1.9 玻璃板 2 块(100 mm×50 mm)。

C.2 测定步骤

C.2.1 烹调时间测定

用可调式电炉(C.1.2)加热盛有样品质量 50 倍沸水的 1 000 mL 烧杯或锅(C.1.5),保持水的微沸状态。随机抽取挂面 40 根,放入沸水中,用秒表(C.1.3)开始计时。从 2 min 开始取样,然后每隔半分钟取样一次,每次取一根,用两块玻璃板(C.1.9)压扁,观察挂面内部白硬心线,白硬心线消失时所记录的时间即为烹调时间。

C.2.2 熟断条率测定

用可调式电炉(C.1.2)加热盛有样品质量 50 倍沸水的 1 000 mL 烧杯或锅(C.1.5),保持水的微沸状态。随机抽取挂面 40 根,放入沸水中,用秒表(C.1.3)开始计时。达到 C.2.1 所测烹调时间后,用竹筷将面条轻轻挑出,数取完整的面条根数,按式(C.1)计算熟断条率:

$$S = \frac{40 - N}{40} \times 100 \quad \dots\dots\dots (C.1)$$

式中:

- S ——熟断条率,以数量分数计,%;
 N ——完整面条根数;
 40 ——试样面条根数。

C.2.3 烹调损失率测定

C.2.3.1 挂面水分含量测定:按 GB 5009.3 执行。

C.2.3.2 烹调损失率测定:称取约 10 g 样品,精确至 0.1 g,放入盛有 500 mL 沸水(蒸馏水)的烧杯(C.1.5)中,用可调式电炉(C.1.2)加热,保持水的微沸状态,按 C.2.1 测定的烹调时间煮熟后,用筷子挑出挂面,面汤放至常温后,转入 500 mL 容量瓶(C.1.7)中定容、混匀,取 50 mL 面汤倒入恒质的 250 mL 烧杯(C.1.6)中,放在可调式电炉上蒸发掉大部分水分后,再加入面汤 50 mL 继续蒸发至近干,放入 105 ℃

烘箱(C.1.1)内烘至恒量,按式(C.2)计算烹调损失率:

$$P = \frac{5M}{G \times (1 - W)} \times 100 \quad \dots\dots\dots(C.2)$$

式中:

P ——烹调损失率,以质量分数计,%;

M ——100 mL 面汤中干物质质量,单位为克(g);

W ——挂面水分含量;

G ——样品质量,单位为克(g)。

