

古蔺县古蔺面协会团体标准

T/GLXGLM 1-2021

古蔺面

Gulin noodle

(征求意见稿)

2021-XX-XX 发布

2021-XX-XX 实施

古蔺县古蔺面协会

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。

本文件由古蔺县古蔺面协会提出并归口。

本文件起草单位：古蔺县古蔺面协会、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：姬岳洪、胡刚、陈瑶、何琳等。

古藎面

1 范围

本文件规定了古藎面的分类、技术要求、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期的要求。本文件适用于古藎县行政区域古藎面的生产、检验与销售。

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 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量
GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
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/T 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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
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
LS/T 3212 挂面
JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古藎面 Gulín noodle

在古藎县域内，以小麦粉为主要原料，添加食用盐，添加或不添加其他辅料（如大豆、荞麦、菠菜等），经揉面、压延、切条、上架、晾晒、截条、包装等工序加工而成的挂面产品。

4 分类

按照原料不同分为普通挂面和花色挂面。

5 技术要求

5.1 原辅料要求

5.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607、LS/T 3202 的规定。

5.1.2 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

5.1.3 其他原料应符合相应的食品安全标准的规定。

5.2 感官指标

感官指标应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指 标		检验方法
	普通挂面	花色挂面	
色泽	均匀一致	具有本品固有色泽，均匀一致	取适量样品置于白色瓷盘内在自然光下，目测其色泽、组织形态/性状、有无外来杂质，嗅其气味，煮熟后尝其滋味和口感。
组织形态/性状	具有本品固有的组织形态、性状		
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，无酸味、霉味及其它异味		
杂质	无正常视力可见外来杂质		
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜		

5.3 理化指标

理化指标应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目	指 标		检验方法	
	普通挂面	花色挂面		
水分/ (%)	≤	14.5	GB 5009.3	
酸度/ (mL/10g)	≤	4.0	GB 5009.239	
自然断条率/ (%)	≤	5.0	7.0	LS/T 3212
熟断条率/ (%)	≤	5.0	5.0	LS/T 3212
烹调损失率/ (%)	≤	10.0	13.0	LS/T 3212

5.4 污染物限量

应符合GB 2762中谷物制品的规定。

5.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761中谷物制品的规定。

5.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

5.7 食品添加剂

应符合GB 2760中生干面制品和国家卫生健康委员会相关公告的规定。

5.8 食品营养强化剂

应符合GB 14880中小麦粉制品的规定。

5.9 净含量及允许短缺量

应按JJF 1070和《定量包装商品计量监督管理办法》（原国家质量监督检验检疫总局令（2005）第75号）执行。

5.10 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

6 检验规则

6.1 原辅料检验

原辅料入库需经工厂检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

6.2 出厂检验

6.2.1 产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

6.2.2 出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。

6.3 型式检验

6.3.1 正常生产时每6个月进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 产品定型时；
- 当主要原料、关键设备或杆件工艺有重大变化，可能影响产品质量安全时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

6.3.2 型式检验项为本文件第5.2条和第5.3条规定的全部项目。

6.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次、同一生产日期生产的同一规格的产品为一个批次。

6.5 抽样方法和抽样数量

6.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不低于4个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

6.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不低于8个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

6.6 判定规则

所检项目全部符合文件规定时，则判定为合格。若出现不合格项时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽样进行复检，复检项目合格则判为该批产品合格，若仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

7 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

7.1 标志、标签

产品标志、标签应符合 GB 7718、GB 28050 和《食品标识管理规定》（原国家质量监督检验检疫总局令（2009）123号）的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

7.2 包装

包装材料应符合相应的食品国家标准及有关规定。

7.3 运输

运输工具必须清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中必须防雨、防潮、防暴晒。严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

7.4 贮存

产品应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地，严禁与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

7.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，保质期不少于6个月。
