

ICS 67.060  
CCS X11

# T/XMSSAL

## 厦门市供厦食品安全团体标准

T/XMSSAL 0077—2023

### 供厦食品 挂面

Food for Xiamen-Dried noodle

2023-08-10 发布

2023-08-10 实施

厦门市食品安全工作联合会 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。

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。

本文件由厦门市食品安全工作联合会提出并归口。

本文件起草单位：厦门市产品质量监督检验院、厦门市粮油质量监测和军粮供应中心、厦门兴盛食品有限公司、厦门谷峰钟企业有限公司、厦门元初食品股份有限公司。

本文件主要起草人：王水亮、林伟琦、王志伟、吴亚凉、陈永峰、庄静宜、柯东成、黄雅婷。

全国团体标准信息平台

# 供厦食品 挂面

## 1 范围

本文件规定了供厦食品 挂面的术语和定义、要求、检验方法、标签标识、包装、运输及贮存。本文件适用于挂面（普通挂面）、手工挂面、花色挂面。

## 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/T 1355 小麦粉
- GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
- GB 2715 食品安全国家标准 粮食
- GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定
- GB 5009.17 食品安全国家标准 食品中总汞及有机汞的测定
- GB 5009.22 食品安全国家标准 食品中黄曲霉毒素B族和G族的测定
- GB 5009.93 食品安全国家标准 食品中硒的测定
- GB 5009.96 食品安全国家标准 食品中赭曲霉毒素A的测定
- GB 5009.111 食品安全国家标准 食品中脱氧雪腐镰刀菌烯醇及其乙酰化衍生物的测定
- GB 5009.121 食品安全国家标准 食品中脱氢乙酸的测定
- GB 5009.182 食品安全国家标准 食品中铝的测定
- GB 5009.209 食品安全国家标准 食品中玉米赤霉烯酮的测定
- GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
- GB 5009.246 食品安全国家标准 食品中二氧化钛的测定
- GB 5009.268 食品安全国家标准 食品中多元素的测定
- GB/T 5461 食用盐
- 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 18415 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定方法
- GB/T 20188 小麦粉中溴酸盐的测定 离子色谱法
- GB/T 22325 小麦粉中过氧化苯甲酰的测定 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
- GB/T 40636 挂面
- LS/T 3202 面条用小麦粉
- LS/T 3304 中国好粮油 挂面
- NY/T 1512 绿色食品 生面食、米粉制品

- BJS 201602 小麦粉中硫脲的测定  
 BJS 201902 小麦粉及其制品中氨基脲的测定  
 BJS 202001 小麦粉中三聚硫氰酸三钠盐的测定  
 BJS 202002 小麦粉及其面粉处理剂中苯甲羟肟酸的测定  
 BJS 202003 小麦粉中曲酸的测定  
 BJS 202009 小麦粉中间苯二酚的测定 高效液相色谱法  
 BJS 202104 小麦粉中次磷酸盐的检测

### 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**

以小麦粉为原料，以水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，经过和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

[来源：GB/T 40636中3.1]

#### 3.2

##### 花色挂面 **dried noodle**

以小麦粉为主要原料，添加了禽蛋、蔬菜、水果或其他粮食等原料，经过和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

#### 3.3

##### 手工挂面 **handmade dried noodle**

以小麦粉等为主要原料，经手工加工、晾晒或烘干制成的干面条。

#### 3.4

##### 自然断条率 **percentage of broken noodle**

一定质量的挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数。

[来源：GB/T 40636中3.2]

#### 3.5

##### 熟断条率 **percentage of broken noodle after cooking**

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。

[来源：GB/T 40636中3.3]

#### 3.6

##### 烹调损失率 **percentage of weight loss after cooking**

一定质量的挂面样品在规定条件下煮熟后，流失在面汤中的干物质占样品的质量分数。

[来源：GB/T 40636中3.4]

### 4 要求

#### 4.1 原辅料要求

- 4.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 LS/T 3202 的规定，并符合 GB 2715 的规定。
- 4.1.3 食用盐应符合 GB 2721、GB/T 5461 的规定。
- 4.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 4.1.5 其他辅料应符合相应标准要求 and 有关规定。

#### 4.2 感官要求及检验方法

应符合表1的规定。

表 1 感官要求及检验方法

项目	要求	检验方法
色泽	均匀一致	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在正常光线下观察色泽。
气味	无酸味、霉味及其他异味	取适量样品，于无异味环境下闻其气味。
杂质	无正常视力可见的异物	取适量样品置于洁净、白色瓷盘中，在正常光线下查看有无杂质。
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	GB/T 40636附录A

#### 4.3 理化指标及检验方法

应符合表2的规定。

表 2 理化指标及检验方法

项目	指标		检验方法	备注
	普通挂面、手工挂面	花色挂面		
水分/%	≤14.5		GB 5009.3	采用GB/T 40636要求
酸度/°T	≤3.0		GB 5009.239	采用NY/T 1512、LS/T 3304要求
自然断条率/%	≤3.0	≤8.0	GB/T 40636附录B	普通挂面、手工挂面采用LS/T 3304要求
熟断条率/%	≤5.0		GB/T 40636附录C	采用GB/T 40636、LS/T 3304要求
烹调损失率/%	≤8.0	≤10.0	GB/T 40636附录C	普通挂面、手工挂面采用LS/T 3304要求
硒 (Se) <sup>a</sup> /μg/kg	≥150		GB 5009.93	/
<sup>a</sup> 仅声称富硒的产品检测				

#### 4.4 安全要求

##### 4.4.1 污染物限量及检验方法

应符合GB 2762的规定，并同时符合表3的规定。

表3 污染物限量及检验方法

物质名称	限量要求 (mg/kg)	检验方法	备注
铅(以Pb计)	≤0.14	GB 5009.12或GB 5009.268	采用LS/T 3304要求，严于GB 2762 (0.2 mg/kg)
镉(以Cd计)	≤0.1	GB 5009.15或GB 5009.268	采用NY/T 1512要求
总汞(以Hg计)	≤0.02	GB 5009.17或GB 5009.268	采用NY/T 1512要求
总砷(以As计)	≤0.5	GB 5009.11或GB 5009.268	采用NY/T 1512要求

##### 4.4.2 真菌毒素限量及检验方法

应符合GB 2761的规定，并同时符合表4的规定。

表4 真菌毒素限量及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求 (μg/kg)	检验方法	备注
总黄曲霉毒素 (B <sub>1</sub> +B <sub>2</sub> +G <sub>1</sub> +G <sub>2</sub> )	Aflatoxin total	≤4.0	GB 5009.22	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》要求
黄曲霉毒素B <sub>1</sub>	Aflatoxin B <sub>1</sub>	≤2.0	GB 5009.22	采用NY/T 1512要求
赭曲霉毒素 A	Ochratoxin A	≤3.0	GB 5009.96	采用NY/T 1512要求
脱氧雪腐镰刀菌烯醇	Deoxynivalenol	≤750	GB 5009.111	参考台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》要求
玉米赤霉烯酮	Zearalenone	≤60	GB 5009.209	采用NY/T 1512要求

##### 4.4.3 食品添加剂限量

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，除了使用碳酸钠外，不得使用其他食品添加剂。

#### 4.5 其他安全指标及检验方法

应符合表5的规定。

表5 其他安全指标及检验方法

物质中文名称	物质英文名称	限量要求 (g/kg)	检验方法	备注
硫脲	Thiourea	不得检出	BJS 201602	食生函(2020)2号
氨基脲	Semicarbazide	不得检出	BJS 201902	
三聚硫氰酸三钠盐	Sodium Trithiocyanurate	不得检出	BJS 202001	
苯甲羟肟酸	Benzohydroxamic acid	不得检出	BJS 202002	
曲酸	Kojic acid	不得检出	BJS 202003	
间苯二酚	Resorcinol	不得检出	BJS 202009	
次磷酸盐	Hypophosphite	不得检出	BJS 202104	
过氧化苯甲酰	Benzoyl peroxide	不得检出	GB/T 22325或 GB/T 18415	卫生部公告(2011)第4号 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
溴酸钾	Potassium bromate	不得检出	GB/T 20188	卫生部公告2005年第9号 卫生部关于取消溴酸钾作为面粉处理剂在小麦粉中使用的公告

## 5 标签标识

- 5.1 预包装产品标签按 GB 7718 的规定执行。  
5.2 预包装产品营养标签按 GB 28050 的规定执行。

## 6 包装、运输及贮存

### 6.1 包装

- 6.1.1 包装应整洁、完好、无破损。  
6.1.2 包装材料和容器应符合相应的食品安全国家标准的规定。

### 6.2 运输

- 6.2.1 运输工具应清洁、无异味。  
6.2.2 运输中应轻装、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。

### 6.3 贮存

- 6.3.1 产品应贮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。  
6.3.2 产品不得与有毒、有害、有异味、易腐败、易变质、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。

附 录 A  
(资料性)  
供厦食品 挂面产品申报重点检验项目

A.1 食品添加剂重点检验项目

食品添加剂重点检验项目见表A.1。

表 A.1 食品添加剂重点检验项目

物质中文名称	物质英文名称	限量要求 (g/kg)	检验方法	备注
硫酸铝钾(又名钾明矾), 硫酸铝铵(又名铵明矾)(干样品, 以Al计)	Aluminium potassium sulfate, Aluminium ammonium sulfate	不得使用	GB 5009.182	采用GB 2760要求
脱氢乙酸及其钠盐(以脱氢乙酸计)	Dehydroacetic acid, Sodium dehydroacetate	不得使用	GB 5009.121	采用GB 2760要求
二氧化钛	Titanium dioxide	不得使用	GB 5009.246	采用GB 2760要求

### 参 考 文 献

- [1] 卫生部公告2005年第9号 卫生部关于取消溴酸钾作为面粉处理剂在小麦粉中使用的公告
- [2] 卫生部公告（2011）第4号 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
- [3] 台湾地区《食品中污染物质及毒素卫生标准》
- [4] 关于请加强食品添加剂及面粉生产企业食品安全监管的函 食生函（2020）2号
-