

辽宁省粮食行业协会团体标准

T/LNSLX 017—2021

辽宁好粮油 挂面

Liaoning good grain&oil - Dried noodle

2021 - XX-XX 发布

2021 - XX-XX 实施

辽宁省粮食行业协会 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。

本文件由辽宁省粮食行业协会提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省粮食行业协会、沈阳香雪面粉股份有限公司、辽宁省粮食和物资储备局、辽宁省储备粮管理有限公司、沈阳市粮油检验监测所、大连市粮油检验检测院、抚顺县万仓浩粮食储备中心有限公司、辽阳市宏伟粮库有限责任公司、本溪明山国家粮食储备库。

本文件主要起草人：李晓坤、孙秀刚、魏剑英、于衡、张玉超、李杰夫、沈继泉、魏颖、张宇光、陈曦、刘志伟、曹月、高虹、徐波、李巍、万小乐、张明先、张慧、宁兴实、刘国强、王玉红、杨胜麟、林子越、陈孟霖、崔国华。

本文件为首次发布。

辽宁好粮油 挂面

1 范围

本文件规定了辽宁好粮油 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、标签标识、包装、储存和运输的要求。

本文件适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加其它粮食原料（包括杂粮、杂豆和薯类等），经辽宁省行政区内相关企业加工生产的商品挂面。

本文件不适用于添加禽蛋、蔬菜、水果等原料制作的花色挂面和手工制作的挂面。

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 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 5009.239 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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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 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

T/LNSLX 011 辽宁好粮油 小麦粉

定量包装商品计量监督管理办法

3 术语和定义

LS/T 3212 和LS/T 3304 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

辽宁好粮油 挂面 Liaoning good grain&oil - dried noodle

以小麦粉为主要原料，添加或不添加其它粮食原料（包括杂粮、杂豆和薯类等），以水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）为辅料，由辽宁省行政区内相关企业按和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的商品挂面。

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 质量要求

小麦粉应符合 T/LNSLX 011 的规定，辅料应符合国家相关标准和规定，挂面质量指标应符合表 1 的规定。

表 1 挂面质量指标要求

指标类别	项 目	挂 面	多谷物挂面
基本指标	色泽	均匀一致	
	气味	无酸味、霉味及其他异味	
	杂质	正常视力无可见的异物	
	口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	
	水分含量 ¹ /(%)	≤	14.0
	酸度/(mL/10g)	≤	3.0
	自然断条率/(%)	≤	3 8
	熟断条率/(%)	≤	2 5
	烹调损失率/(%)	≤	8 15
声称指标 ^{2,3}	其他原料或辅料比例/(%)	≥	—— +
	特征成分/(%) ⁴	——	—— +
注 1： 各企业应根据产品销售区域和季节，在此限量的基础上确定产品在一定期限内能够安全保质的水分含量的最大限量。			
注 2： “+” 须标注检验结果。			
注 3： “——” 不作要求。			
注 4： 例如： β-葡聚糖、抗性淀粉、黄酮等。			

5.2 食品安全指标

挂面的安全指数（ 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2。

表2 安全指数要求

项 目	指 数
P_N 真菌毒素 $\leq$	0.7
P_N 污染物 $\leq$	0.7
P_N 农药残留 $\leq$	0.7

5.3 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

5.4 生产过程质量控制

按 GB 14881 的规定和 LS/T 1218 相关条款执行。

5.5 产品追溯信息

供应方提供的追溯信息见附录 A。

6 检验方法

- 6.1 色泽检验：取被测样品，在自然光下于搪瓷盘中观察色泽，色泽均匀一致的结果以“正常”表示，否则为“不正常”。对结果为“不正常”的应加以说明。
- 6.2 气味检验：取被测样品，在无异味环境下闻其气味，无酸味、霉味及其他异味的结果以“正常”表示，否则为“不正常”。对结果为“不正常”的应加以说明。
- 6.3 杂质检验：取被测样品，在自然光下于搪瓷盘中查看，正常视力无可见异物的结果以“无”表示，否则为“有”。对结果为“有”的应加以说明。
- 6.4 口感检验：按 LS/T 3212 附录 A 执行。
- 6.5 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。
- 6.6 酸度检验：按 GB 5009.239 执行。
- 6.7 自然断条率检验：按 LS/T 3212 附录 B 执行。
- 6.8 熟断条率和烹调损失率检验：按 LS/T 3212 附录 C 执行。
- 6.9 安全指数检验：按 LS/T 3304 6.5 执行。

7 检验规则

7.1 检验的一般规则

按 GB/T 5490 执行。

7.2 产品组批

同原料、同工艺、同日期加工的产品为一批。

7.3 出厂检验

应按产品组批检验，检验项目按 5.1 的规定检验。

7.4 判定规则

同时符合 5.1、5.2、5.3 和 5.4 的要求，且提供 5.5 追溯信息的产品，判定为“辽宁好粮油”产品。

8 标签标识

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

8.2 标注二维码，其内容包括 5.1、5.2 的相应指标的检测结果和 5.5 的追溯信息。

9 包装、储存和运输

9.1 包装

包装应整洁、完好、无破损。包装材料和容器应符合相应的食品安全标准规定。

9.2 储存

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。不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。

9.3 运输

运输工具应清洁、无异味。运输中应注意轻装、轻卸、防晒、防雨，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装运输。

附 录 A
(资料性)
追溯信息

挂面的追溯信息见表 A. 1

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、低温、准低温。
	运输方式	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

挂面标签标识见表 B. 1

表 B. 1 挂面标签标识示例

其它粮食原料名称（杂粮杂豆和薯类等） 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B ₁	毫克（mg）	
特征成分		
— β-葡聚糖（%）		
—抗性淀粉（%）		
—黄酮（%）		
.....		