

T/ACCEM

团 体 标 准

T/ACCEM XXXX—XXXX

杂粮挂面

Multigrain noodles

(征求意见稿)

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国商业企业管理协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 质量要求	1
5 检验方法	2
6 检验规则	3
7 标签、标志、包装、运输、贮存	3
8 保质期	4

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。

本文件由白象食品股份有限公司提出。

本文件由中国商业企业管理协会归口。

本文件起草单位：白象食品股份有限公司、XXX、XXX。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX。

杂粮挂面

1 范围

本文件规定了杂粮挂面的术语和定义、质量要求、检验方法、检验规则、标签、标志、包装、运输、贮存、保质期。

本文件适用于杂粮添加量 10%以上的杂粮挂面的生产、销售及检验。

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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠
 GB 2721 食品安全国家标准 食用盐
 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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定
 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
 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 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/T 22515—2008 粮油名词术语 粮食、油料及其加工产品
 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
 GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
 GB/T 40636—2021 挂面
 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
 《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

GB/T 40636—2021 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

杂粮 other food grains

除稻谷、小麦、玉米、大豆以外的原粮的统称，包括高粱、大麦、荞麦、青稞、绿豆、红薯等。

[来源：GB/T 22515—2008, 2.2.5]

3.2

杂粮挂面 multigrain noodles

以小麦粉为主要原料，至少添加一种杂粮辅料，比例不低于 10%，选择性添加玉米粉、谷朊粉、魔芋粉、药食同源物质、营养强化剂等辅料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经加水和面、醒面、压片、切条、干燥、计量、包装而制成的干面条制品。

4 质量要求

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 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。

4.2 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	具有产品应有的色泽，且均匀一致
气味	无酸味、霉味及其他异味
杂质	无肉眼可见外来杂质
口感	煮熟后咀嚼时不牙碜

4.3 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			
	杂粮粉添加量 (≤30%)	杂粮粉添加量 (30%<杂粮粉≤50%)	杂粮粉添加量 (50%<杂粮粉≤80%)	杂粮粉添加量 (>80%)
水分/%	≤14.0			
酸度/(mL/10 g)	≤4.0			
自然断条率/%	≤10	≤10	≤15	≤15
熟断条率/%	≤10	≤10	≤15	≤15
烹调损失率/%	≤15	≤15	≤20	≤30

4.4 污染物限量

污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

4.5 真菌毒素限量

真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4.6 营养强化剂

营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定。

4.8 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

5 检验方法

5.1 感官检验

- 5.1.1 取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，嗅其气味。
 5.1.2 口感按 GB/T 40636—2021 中附录 A 的规定进行检验。

5.2 水分检验

按 GB 5009.3 的规定进行。

5.3 酸度检验

按 GB 5009.239 的规定进行。

5.4 自然断条率检验

按 GB/T 40636—2021 中附录 B 的规定进行检验。

5.5 熟断条率及烹调损失率检验

按 GB/T 40636—2021 中附录 C 的规定进行检验。

5.6 净含量

按 JJF 1070 的规定进行。

6 检验规则

6.1 检验分类

分为出厂检验和型式检验。

6.2 组批

同一天、同一批次用相同原料生产的同一品种产品为一批。批量以产品最小包装数计。

6.3 出厂检验

6.3.1 产品出厂需经检验部门逐批检验合格，附合格证方能出厂。

6.3.2 出厂检验项目包括感官要求、理化指标及净含量。

6.3.3 依据批量，按 GB/T 30642 规定的方法，对同一批产品随机抽样，抽样应满足出厂检验项目及备份样品需要。

6.4 型式检验

6.4.1 正常生产时每半年进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- a) 产品定型；
- b) 当原料来源发生变化或主要设备更换，可能影响产品质量；
- c) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异；
- d) 停产 3 个月以上恢复生产；
- e) 国家食品安全监督机构提出要求。

6.4.2 型式检验项目包括技术要求中的 4.2~4.6 规定的项目。

6.5 判定规则

所检项目全部合格判为合格。若出现不合格项时，可加倍抽样复验，复验合格则判为该批产品合格；如仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

7 标签、标志、包装、运输、贮存

7.1 标签、标志

7.1.1 产品的标签应符合 GB 7718、GB 28050 的规定。

7.1.2 包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

7.2 包装

产品的包装应清洁、完好、无破损，且符合食品包装材料安全标准的要求。

7.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味。运输中应注意防雨、防潮、防暴晒，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混装、混运。装运时应轻装、轻卸。

7.4 贮存

应贮存在清洁、干燥、通风良好的库房内，库房应有防潮、防尘、防蝇、防虫、防鼠等措施。产品堆放应离地离墙，不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。

8 保质期

在本文件规定的运输、贮存条件及包装完好的情况下，保质期按产品包装标注执行。
