

中华人民共和国行业标准

挂 面

调整 LS/T 3212-1992
~~SB/T 10068-92~~

1 主题内容与适用范围

本标准规定了挂面的技术要求、试验方法、检验规则和标志、包装、运输、储存。

本标准适用于以小麦粉为主要原料（或添加适量食用盐、食用碱等品质改良剂），经机制加工制成的挂面。

2 引用标准

- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB 5517 粮食酸度测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准

3 技术要求

3.1 规格

- 长度 180；200；220；240mm（ ± 8 mm）
- 厚度 0.6—1.4mm
- 宽度 0.8—10.0mm

3.2 净重偏差 $\leq \pm 2.0\%$

3.3 感官要求

- 3.3.1 色泽：正常，均匀一致。
- 3.3.2 气味：正常，无酸味、霉味及其它异味。
- 3.3.3 烹调性：煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口。

3.4 理化指标

理化指标应符合表1的要求。

表1

等级 项目	一 级 品	二 级 品
水分, %	≤14.5	
酸度	≤4.0	
不整齐度, %	≤8.0 (其中自然断条率≤3.0)	≤15.0 (其中自然断条率≤8.0)
弯曲折断率, %	≤5.0	≤15.0
熟断条率, %	0	≤5.0
烹调损失, %	≤10.0	≤15.0

3.5 卫生指标

3.5.1 无杂质、无虫害、无污染

3.5.2 食品添加剂应符合GB 2760的规定。

4 试验方法

4.1 规格

4.1.1 仪器

- a 直尺(1mm)
- b 测厚规(0.01mm)

4.1.2 步骤

从样品中任意抽取挂面10根,用直尺、测厚规分别测量其长度、宽度及厚度。计算算术平均值。

4.2 色泽、气味

采用感官检验

4.3 水分

按GB 5009.3规定的方法测定。

4.4 酸度

按GB 5517 规定的方法测定。

4.5 净重偏差

4.5.1 仪器

秤,最大称量10kg。

4.5.2 步骤

随机抽取样品10包,称量、计算净重偏差。

$$P = \frac{C - J}{J} \times 100 \quad \text{..... (1)}$$

式中：P——净重偏差，%；
C——样品重量，g；
J——10包样品标志重量，g。

4.6 不整齐度、自然断条率

4.6.1 仪器

天平：感量0.1g

4.6.2 步骤

抽取样品1.0kg，将有毛刺、疙瘩、并条扭曲和长度不足规定三分之二的挂面检出称重，计算不整齐度。

$$Q = \frac{Mq}{G} \times 100 \quad \text{..... (2)}$$

式中：Q——不整齐度，%；
Mq——不整齐面条重，g；
G——样品重量，g。

将上述不整齐度中的长度不足规定长度三分之二的挂面检出称重，计算自然断条率。

$$Z = \frac{Mz}{G} \times 100 \quad \text{..... (3)}$$

式中：Z——自然断条率，%；
Mz——检出的断挂面重，g；
G——样品重量，g。

4.7 弯曲断条率

抽取面条20根，截成180mm，分别放在标有厘米刻度和角度的平板上，用左手固定零位端右手缓缓沿水平方向向左移动，使面条弯曲成弧形，未到规定的弯曲角度折断，即为弯曲折断条。

挂面厚度 (mm)	弯曲角度
>0.9	≥25°
≤0.9	≥30°

$$U = \frac{N}{20} \times 100 \quad \text{..... (4)}$$

式中：U——弯曲折断率，%；
N——弯曲折断的挂面根数。

4.8 熟断条率及烹调损失

4.8.1 仪器

- a. 烘箱
- b. 可调式电炉：1000W
- c. 秒表
- d. 天平：感量0.1g
- e. 烧杯：1000ml 2个，250ml 2个
- f. 容量瓶：500ml
- g. 移液管：50ml
- h. 玻璃片 2块（100×50mm）

4.8.2 步骤

4.8.2.1 烹调时间测定

抽取挂面40根，放入盛有样品重量50倍沸水的1000ml烧杯（铝或锅）中，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，从2分钟开始取样，然后每隔半分钟取样一次，每次一根，用二块玻璃片压扁，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。

4.8.2.2 熟断条率检验

抽取挂面40根，放入盛有样品50倍沸水的1000ml烧杯（或铝锅）中，用可调式电炉加热，保持水的微沸状态，达到4.8.2.1所测烹调时间后，用竹筷将面条轻轻挑出，计算熟断条率并检验烹调性。

$$S = \frac{N_s}{40} \times 100 \dots\dots\dots (5)$$

式中：S——熟断条率，%；

N_s——断面条根数。

4.8.2.3 烹调损失测定

称取约10g样品，精确至0.1g，放入盛有500ml沸水（蒸馏水）的烧杯中，用电炉加热，保持水的微沸状态，按4.8.2.1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500ml容量瓶中定容混匀，吸50ml面汤倒入恒重的250ml烧杯中，放在可调式电炉上蒸发掉大部分水分后，再吸入面汤50ml继续蒸发至近干，放入105℃烘箱内烘至恒重，计算烹调损失。

$$P = \frac{5M}{G \times (1 - W)} \times 100 \dots\dots\dots (6)$$

式中：P——烹调损失，%；

M——100ml面汤中干物质，g；

W——挂面水分，%；

G——样品重量，g。

5 检验规则

5.1 出厂检验项目按本标准第3条，检验方法按本标准第4条规定执行，各项指标合格

后方可出厂。

5.2 产品按批量进行检验，以每一工班为一批在工厂库房中取样，每批量抽样5箱，并从每箱中抽样1.00kg。

5.3 产品经检验符合本标准规定，即为合格品。

5.4 产品应有出厂验收制度，如对质量发生异议可立即与工厂协商解决，或双方会同抽取样品送交检验部门仲裁，以其结果为准。

6 标志、包装、运输、储存

6.1 标志：按GB 7718 执行。

包装上应有下列标志：

- a. 产品名称；
- b. 生产厂名及地址；
- c. 净重(g)；
- d. 生产日期及批号；
- e. 商标；
- f. 配料表；
- g. 食用方法；
- h. 保存条件、保存期限或保质期。

6.2 包装

6.2.1 包装分纸装、塑料袋装、盒装三种形式

6.2.2 包装材料须卫生、无毒、无害，符合食品包装材料卫生要求。

6.2.3 各种包装必须整齐美观、不松散，无破损。

6.3 运输

6.3.1 挂面运输须用符合卫生要求的专用装具，不得与易污染的物品混装混运。

6.3.2 运输过程应轻拿轻放、防雨、防晒。

6.4 储存

6.4.1 产品应存放于通风、干燥、清洁、无异味的库房中。

6.4.2 保质期：三个月。

6.4.3 保存期：可根据生产季节、不同地区由生产单位自行规定。

附加说明：

本标准由中华人民共和国商业部提出并归口。

本标准由商业部商办工业管理司负责起草。

本标准主要起草人梁中华、徐宝朝、居然、周青。