

ICS 67.060  
X 11

LS

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3304—2017

---

中国好粮油 挂面

The Grain & Oil Products of China - Dried Noodle

2017 - 09 - 15 发布

2017 - 09 - 15 实施

---

国家粮食局 发布

## 前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由国家粮食局提出。

本标准由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本标准负责起草单位：国家粮食局科学研究院。

本标准参与起草单位：中粮集团中粮粮谷、河北金沙河面业集团有限公司、克明面业股份有限公司、山东龙凤面粉有限公司、豫粮集团濮阳专用面粉有限公司、发达面粉集团股份有限公司、河南工业大学、北京古船食品有限公司、广东白燕粮油食品有限公司、新乡市新良加工有限公司、滨州中裕食品有限公司、河南省农业科学院、山东省农业科学院、江苏里下河地区农业科学研究所、山东农业大学、山东省托福实业有限公司。

本标准主要起草人：孙辉、段晓亮、栾明、魏永杰、周小玲、程国明、王晓伟、徐山元、张智勇、陈瑶、欧阳姝虹、关二旗、夏云波、李巍、刘益洲、朱连良、张志军、许为钢、赵振东、陆成彬、田纪春、周桂英、常柳、方秀利、谢刚、张炜、商博、洪宇、张宜强、左社林、孟庆凤、程国富、张瑶、邓正军、吴凯星、黄庭辉、张天赐、高德荣、刘建军、赵成礼、陈希凯、魏秀静、梅林。

# 中国好粮油 挂面

## 1 范围

本标准规定了中国好粮油 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、包装、储存和运输以及追溯信息的要求。

本标准适用于以国产小麦粉为主要原料，添加或不添加其他粮食原料（包括杂粮、杂豆和薯类等）加工而成的中国好粮油商品挂面。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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/T 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

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

## 3 术语和定义

除LS/T 3212 规定的术语和定义以外，下列术语和定义也适用于本标准。

### 3.1

**多谷物挂面** multi-grain dried noodle

以提高营养水平为目的，添加一种或几种除小麦粉以外的其他粮食原料，包括杂粮杂豆和薯类等，添加比例不少于10%，且对添加比例进行明确标识的一类挂面产品。

### 3.2

**声称指标** stated factor

不参与定等，但需要提供给用户参考的重要指标。

### 3.3

**安全指数** grain safety index

用于综合反映粮食安全情况，以国家食品安全标准中真菌毒素、污染物和农药残留等限量为基础计算获得。用内梅罗指数（ $P_N$ ）表示。

#### 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 质量指标

挂面质量指标要求见表1。

表1 质量指标要求

指标类别	项目	挂面	多谷物挂面
基本指标	水分含量 <sup>1/</sup> (%) ≤	14.5	
	酸度/ (mL/10g) ≤	3.0	
	杂质	无肉眼可见异物	
	色泽	均匀一致	
	口感	煮熟后口感不粘，不牙疼	
定等指标	自然断条率/ (%) ≤	3	8
	熟断条率/ (%) ≤	5	5
	烹调损失率/ (%) ≤	8	15
声称指标 <sup>2,3</sup>	其他粮食原料比例/ (%) ≥	—	+
	特征成分/ (%) <sup>4</sup>	—	+
注1: 各企业应根据产品销售区域, 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

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 ≤	0.7
$P_N$ 污染物 ≤	0.7
$P_N$ 农药残留 ≤	0.7

##### 5.3 生产过程质量控制

按LS/T 3212 的规定和LS/T 1218 相关条款执行。

## 5.4 追溯信息

供应方提供的追溯信息，见表3。

表3 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）	
	原料小麦产地（可填）	
	制粉时间	
	原产地证书（可填）	
其他原料信息	原料产地（可填）	
	原产地证书（可填）	
生产信息	生产时间	
储运信息	储存方式	
	运输方式	
其他信息	（可填）	
注：示例参见附录A。		

## 6 检验方法

6.1 色泽、气味检验：按 GB/T 5492 执行。

6.2 水分含量检验：按 GB 5009.3 执行。

6.3 酸度检验：按 GB 5009.239 执行。

6.4 自然断条率、熟断条率和烹调损失率：按 LS/T 3212 执行。

6.5 安全指数检验：按国家标准规定的方法检验真菌毒素、污染物和农药残留含量，按照式（1）分别计算每种物质的单项安全指标指数：

$$P_i = \frac{\text{实测值}}{\text{标准限量值}} \dots\dots\dots (1)$$

式中：

$P_i$ ——每种物质的单项安全指标指数。

根据式（2）～（4）分别计算真菌毒素、污染物和农药残留的内梅罗指数 $P_N$ ：

$$P_{N\text{真菌毒素}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (2)$$

$$P_{N\text{污染物}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (3)$$

$$P_{N\text{农药残留}} = \sqrt{\frac{PI_{\text{均}}^2 + PI_{\text{最大}}^2}{2}} \dots\dots\dots (4)$$

式中：

$PI_{均}$ ——平均单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的平均值。

$PI_{最大}$ ——最大单项安全指标指数，为某类安全指标的所有单项安全指标指数的最大值。

## 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、同设备、同班次加工的产品为一批。

### 7.3 出厂检验

出厂检验项目按5.1的规定检验。

### 7.4 判定规则

同时符合5.1、5.2和5.3的要求，且能提供5.4追溯信息的产品，可列为“中国好粮油”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，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 5.4 的追溯信息。

## 9 包装、储存和运输

按LS/T 3212 执行。

附 录 A  
(资料性附录)  
追溯信息

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	常温或低温或准低温。
	运输方式	铁路或公路, 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  
(资料性附录)  
标签标识

表B.1 挂面标签标识示例

杂粮杂豆和薯类等（名称）及占总 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 B1	毫克（mg）	
特征成分		
—β 葡聚糖（%）		
—抗性淀粉（%）		
—黄酮（%）		
.....		



参 考 文 献

- [1] HJT 166-2004 土壤环境监测技术规范。
-