

ICS 67.060

B 22

中华人民共和国国家质量监督
检验检疫总局备案号：53860-2017

DB53

云南省地方标准

DB53/T 803—2016

地理标志产品 东川面条（东川挂面）

2016-11-10 发布

2017-02-01 实施

云南省质量技术监督局 发布

前 言

本标准根据国家质量技术监督检验检疫总局颁布的《地理标志产品保护规定》（2005年第78号令）、GB/T 17924-2008《地理标志产品标准通用要求》制定。

本标准按照GB/T 1.1—2009《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》规则编写。

本标准由云南省质量技术监督局归口。

本标准起草单位：昆明市东川区市场监督管理局、昆明市东川区发展和改革局、昆明市东川区面条行业协会、昆明市东川区粮油购销公司。

本标准主要起草人：黄勇、柳廷会、连晓、孙伟、周明宏、李俊。

地理标志保护产品 东川面条（东川挂面）

1 范围

本标准规定了地理标志产品东川面条（东川挂面）的保护范围、分类、原辅料要求、生产加工、质量要求、试验方法、检验规则、标志、包装、运输、贮存等内容。

本标准适用于国家质量监督检验检疫行政主管部门根据《地理标志产品保护规定》批准保护的东川面条（东川挂面）。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 1355 小麦粉

GB 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准

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 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定

GB/T 5517 粮油检验 粮食及制品酸度测定

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 8607 高筋小麦粉

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 21122 营养强化小麦粉

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

LS/T 3202 面条用小麦粉

LS/T 3212 挂面

JJF 1070 定量包装商品净含量检验规则

国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》

3 术语和定义

LS/T 3212界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

普通面条（挂面）

DB53/T 803—2016

以小麦粉为原料，经过和面、醒发、压片切条、盘条醒发、打小架、上大架、晾晒、切割等工序加工制成的面条（挂面）。

3.2

花色面条（挂面）

以小麦粉为主要原料，添加其他食品辅料、营养强化剂，经过和面、醒发、压片切条、盘条醒发、打小架、上大架、晾晒、切割等工序加工制成的面条（挂面）。

3.3

不整齐度

在面条加工工艺中，指不影响食用品质的有毛刺、疙瘩、并条扭曲的面条及长度不足规定长度三分之二的断条检出称重，其占面条试样的百分率。

4 保护范围

东川面条（东川挂面）地理标志产品保护范围仅限于东川区内国家质量监督检验检疫行政主管部门批准的东经 $103^{\circ} 18' \sim 102^{\circ} 47'$ ，北纬 $26^{\circ} 08' \sim 26^{\circ} 37'$ 地域，保护范围图见附录A。

5 产品分类

根据原辅料的不同分为：普通面条（挂面）和花色面条（挂面）。

6 原辅料要求

6.1 小麦粉

- 6.1.1 原料用小麦粉湿面筋含量 $\geq 28\%$ 。
- 6.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的要求。
- 6.1.3 高筋小麦粉应符合 GB 8607 的要求。
- 6.1.4 营养强化小麦粉应符合 GB/T 21122 的要求。
- 6.1.5 面条用小麦粉应符合 LS/T 3202 的要求。

6.2 食盐

应符合 GB/T 5461 的要求。

6.3 食用碳酸钠

应符合 GB 1886.1 的要求。

6.4 生产用水

水源位于保护范围内，水质应符合 GB 5749 的要求。

6.5 其它辅料

应符合相应国家食品安全标准或产品标准要求，不得添加非食品原料和辅料。

7 生产加工

7.1 加工工艺

东川面条（东川挂面）加工工艺见附录B的规定。

7.2 生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

8 质量要求

8.1 感官要求

应符合表1规定。

表1 感官要求

项 目	要 求
外观	均匀条状或圆状，产品符合添加辅料后应有的外观特征，表面光滑细腻
色泽	色泽正常均匀一致
气味	无酸味、霉味及其它异味
口感	煮熟后口感不粘，不牙疼
杂质	无肉眼可见的其他异物和外来杂质

8.2 理化要求

应符合表2的规定。

表2 理化要求

项 目	要 求		
	普通面条（挂面）		花色面条（挂面）
	一级	二级	
水分，(g/100g) ≤	14.5		13.5
酸度/(ml/10 g) ≤	2.0		4.0
不整齐度，% ≤	8.0	10.0	10.0
自然断条率，% ≤	3.0	5.0	5.0
熟断条率，% ≤	0	3.0	3.0
烹调损失率，% ≤	8.5	10.0	10.0

8.3 食品添加剂、食品营养强化剂

8.3.1 食品添加剂的使用品种和使用量应符合GB 2760的规定。

8.3.2 食品营养强化剂的使用品种和使用量应符合GB 14880的规定。

8.4 净含量

符合《定量包装商品计量监督管理办法》的要求。

8.5 安全性指标

产品安全性指标应符合国家食品安全相关标准的规定。

9 试验方法

9.1 感官指标

9.1.1 外观

取样品10 g~50 g置于自然光线下观察。

9.1.2 色泽、气味、杂质

按GB/T 5492执行。

9.1.3 口感

按LS/T 3212-2014附录A执行。

9.2 理化指标

9.2.1 水分

按GB 5009.3的规定执行。

9.2.2 酸度

按GB/T 5517的规定执行。

9.2.3 不整齐度

任意取2个独立包装的样品，除去外包装称重并记录质量，然后将有毛刺、疙瘩、并条扭曲的面条及长度不足规定长度三分之二的断条，一并检出进行称重，得出不整齐面条质量。

按照公式（1）计算不整齐度。不整齐度测定结果，计算到小数点后一位，第二位四舍五入。

$$\text{不整齐度}(\%) = (\text{不整齐面条质量} / \text{样品质量}) \times 100\% \dots\dots\dots (1)$$

9.2.4 自然断条率、熟断条率、烹调损失率

按LS/T 3212执行。

9.3 净含量

按JJF 1070的规定执行

10 检验规则

10.1 组批

同一原料、同一工艺生产的同一包装规格产品为一批。

10.2 抽样方法和数量

在每批产品中随机抽取一公斤作为样品，每次抽取不少于8个样品，平均分为两份，一份检验，一份留样。



10.2.1 出厂检验

10.2.1.1 每批产品出厂前，生产单位的质量检验部门应进行检验，检验合格并附有合格证的产品方可出厂。

10.2.1.2 检验项目为：8.1、8.2 规定内容和净含量。

10.2.2 型式试验

型式检验每半年进行一次型式检验，项目为本标准质量要求的全部项目。有下列情况之一时，应进行检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 原料、设备、工艺有较大变化可能影响质量时；
- c) 长期停产再恢复生产时；
- d) 出厂检验结果与上次型式检验有较大差异时；
- e) 国家质量监督机构进行抽查时或食品安全监管部门提出型式检验要求时。

10.3 判定规则

产品经检验，检验结果符合本标准规定的，则判定该批为产品合格。如有一项指标不符合本标准的，允许从同批次产品中加倍抽样复检，复检结果如仍不合格的，则判定该批产品为不合格品。对不合格的项目进行检验，以复检结果为准。

11 标志、包装、运输、贮存

11.1 标志

销售包装的食品标签标识应符合GB 7718和GB 28050的规定；包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

获得批准的企业，允许在产品外包装上使用地理标志产品专用标志，地理标志产品专用标志的使用应符合相关规定。

11.2 包装

包装用材料应符合相关卫生标准的规定，包装应整洁，封口无破损。

11.3 运输

运输中应注意轻装、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。

11.4 贮存

11.4.1 产品应储存于专用的食品仓库内，应离地离墙，库内应清洁、通风、阴凉、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠设施。

11.4.2 产品不应与有毒、有害、有异味、易变质、易腐败、易生虫等影响产品质量的物品共同存放。

附 录 B

(规范性附录)

东川面条（东川挂面）加工工艺

B.1 工艺流程

原料→和面→醒发→压片切条→盘条醒发→打小架→打大架→晒晾→切割、称量、包装。

B.2 和面

将小麦粉、辅料和盐水按一定比例放入木桶（和面机）内，和面时应反复用力融合，直至不粘手，不粘盆为主。添加盐、碱等可溶性辅料时、需溶于水后按比例加入，不可将其直接加入小麦粉；加盐量、加碱量夏多冬少，一般用量为小麦粉质量的3%~4%；加水量一般为小麦粉质量的25%~32%，应根据面粉的湿面筋含量确定，使面团含水量不低于31%；加水温度宜控制在30℃左右；和面时间20 min~25 min，冬季宜长，夏季较短。和面结束时，面团呈松散的小颗粒状，手握可成团，轻轻揉搓松散复原，且断面有层次感。

B.3 醒发

把经过和面后的颗粒状面团存放一段时间，促使水分最大限度地渗透到蛋白质胶体粒子的内部，使之充分吸水膨胀，互相粘连，进一步形成面筋网络组织。根据天气温度，醒发20 min~30 min后切条。

B.4 压片切条、盘条醒发

醒发好的面团压至3 cm~4 cm厚，切条为2 cm~3 cm的长条，后捻搓成直径1 cm~2 cm的圆条，将圆条放入面槽醒发2至4h。

B.5 打小架

将静置醒发后的盘条用手工：“8”字样绕在两根平行的相距10 cm~15 cm的竹槭或不锈钢面杆上，置于面槽里静置3 h，在静置过程中，每过数分钟将竹筒间的面拉长一次，直至拉长到50 cm~60 cm，再放进面槽里醒发4 h。

B.6 打大架

将醒好的面拿到户外或者烘房里，在挂面架上均匀用力，慢慢向下拉伸至1.8 m左右。

B.7 晒晾

自然晒晾或烘房内2 h~3 h，水分≤13.5%。

B.8 切割、称量、包装

按照包装长度要求进行切断，按称量标准要求完成计量包装。

