

中华人民共和国粮食行业标准

LS/T XXXXX—XXXX

全麦挂面

Whole wheat dried noodles

(征求意见稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

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。

本文件由国家粮食和物资储备局提出。

本文件由全国粮油标准化技术委员会（SAC/TC 270）归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局科学研究院、武汉轻工大学、湖南裕湘食品有限公司、想念食品股份有限公司、滨州中裕食品有限公司。

本文件主要起草人：汪丽萍、谭斌、李晓宁、田晓红、沈汪洋、刘艳香、刘明、高琨、李先银、董金龙、孟凡福。

全麦挂面

1 范围

本文件界定了全麦挂面的术语和定义，规定了全麦挂面的质量要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输和贮存的要求。

本文件适用于以全麦粉、小麦粉为原料，以水、食用盐（或不添加）、碳酸钠（或不添加）、谷朊粉（或不添加）等为辅料制作的，全麦粉含量不低于 25% 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/T 1355 小麦粉

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分：按接受质量限（AQL）检索的逐批检验抽样计划

GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定

GB 5009.88 食品安全国家标准 食品中膳食纤维的测定

GB 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

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

GB/Z 31233 分立个体类产品随机抽样实施指南

GB/T 40636-2021 挂面

LS/T 3244-2015 全麦粉

3 术语和定义

GB/T 40636-2021和LS/T 3244-2015界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

全麦粉含量 whole wheat flour content

全麦粉在挂面中的质量百分比。

3.2

全麦挂面 whole wheat dried noodles

以全麦粉、小麦粉为原料加工制成的全麦粉含量不低于25%挂面产品。

4 质量要求

4.1 原料和辅料要求

4.1.1 全麦粉应符合 LS/T 3244-2015 的规定。

4.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

4.1.3 辅料应符合相关标准和规定要求。

4.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的要求。

表1 感官要求

项目	要求
色泽	均匀一致，具有本产品的固有色泽
气味	无酸味、霉味及其他异味
杂质	无正常视力可见的异物
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜

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
水分含量/ (g/100g)	≤14.5
酸度/ (mL/10g)	≤4.0
自然断条率/%	≤8.0
熟断条率/%	≤5.0
烹调损失率/%	≤15.0
总膳食纤维 (以干基计) /%	≥2.25
烷基间苯二酚 (以干基计) / (μg/g)	≥50

5 检验方法

5.1 色泽检验

按GB/T 40636-2021执行。

5.2 气味检验

按GB/T 40636-2021执行。

5.3 杂质检验

按GB/T 40636-2021执行。

5.4 口感检验

按 GB/T 40636-2021 附录 A 执行。

5.5 水分含量检验

按 GB 5009.3 执行。

5.6 酸度

按 GB 5009.239 执行。

5.7 自然断条率

按 GB/T 40636-2021 附录 B 执行。

5.8 熟断条率及烹调损失率

按 GB/T 40636-2021 附录 C 执行。

5.9 总膳食纤维

按 GB 5009.88 执行。

5.10 烷基间苯二酚

按LS/T 3244-2015附录A执行。

6 检验规则

6.1 出厂检验

产品出厂前应逐批进行检验，检验合格后方可出厂。

6.2 检验项目

4.2 中所有项目及 4.3 项目中总膳食纤维和烷基间苯二酚以外的指标。

6.3 组批规则

同一天、同一班次用相同原料生产的同一品种产品为一批。批量以全麦挂面最小包装数计。

6.4 抽样方法

依据批量，对同一批次产品随机抽样，抽样量应满足出厂检验项目及备份样品的需要。抽样方案按照GB/T 2828.1执行，抽样过程按照 GB/Z 31233实施。

6.5 判定规则

有1项不符合本文件第4章要求时，即判定为不合格产品。

7 标签标识

- 7.1 按 GB 7718、GB 28050 的规定执行。
- 7.2 应在配料表中标识全麦粉含量。
- 7.3 应在营养成分表中标识膳食纤维含量及占营养素参考值（NRV）的百分比。

8 包装、运输和贮存

8.1 包装

- 8.1.1 包装应整洁、完好、无破损。
- 8.1.2 包装材料和容器应符合相关国家标准的规定。
- 8.1.3 销售时保持产品包装完整，不得拆包零售。

8.2 运输

- 8.2.1 运输工具应清洁、无异味。
- 8.2.2 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。

8.3 贮存

- 8.3.1 产品应贮存于专用的食品仓库内，库内应清洁、通风、干燥，并有防尘、防蝇、防虫、防鼠等设施。
 - 8.3.2 产品不应与有毒、有害、有异味或影响产品质量的物品混存。
-