



中华人民共和国行业标准

SB/T 10068~10072—92

SB/T 10175—93

挂 面 类 标 准

1992—08—14发布

1992—12—01实施

中华人民共和国商业部 发布

1 主题内容与适用范围

本标准规定了花色挂面的技术要求、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，添加品质改良剂和风味、营养强化剂，经机制加工制成的挂面。

2 引用标准

SB/T 10068 挂面

GB 2760 食品添加剂使用卫生标准

GB 5009.3 食品中水分测定方法

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0.06~1.4mm

宽度0.8~10.0mm

3.2 净重偏差 $\leq \pm 2\%$

3.3 感官要求

3.3.1 色泽：具有产品应有的颜色，均匀一致。

3.3.2 气味：具有产品应有的气味，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

项 目	指 标
水分, %	≤13.5
酸度	≤4.0
不整齐度, %	≤15.0 (其中自然断条率≤8.0)
弯曲折断率, %	≤15.0
熟断条率, %	≤5.0
烹调损失, %	≤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规定, 食品营养强化剂按《食品营养强化剂使用卫生标准》有关规定执行。

4 试验方法

规格、感官及理化指标按 SB/T 10068 挂面中第4章规定的方法检验。

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, 批量抽样 5 箱, 并从每箱中抽样1.0kg。

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 花色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。

本标准主要起草人居然、徐宝朝、梁中华、周青。