

Q/TSL

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司企业标准

Q/TSL 0002 S—2022

低升糖挂面

云南省食品安全
备案号: 53080
备案日期: 2022

云南省食品安全企业标准备案章
备案号: 5308 0169 S- 2022
备案日期: 2022 年 12 月 23 日

2022 - 12 - 23 发布

2022 - 12 - 28 实施

云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司
发布

前 言

我公司委托生产的低升糖挂面是以荞麦粉、谷朊粉、玉米淀粉、全麦粉、玉米粉、青稞粉、莜麦粉、豆粉、高粱粉、大麦粉、燕麦粉、薏米粉、脱水蔬菜粉、普洱茶提取物、燕麦β-葡聚糖中的两种或两种以上为原料，添加（或不添加）食用盐、聚丙烯酸钠、鸡蛋等，经和面、压延、切条、干燥、切断和包装等工艺制成的血糖生成指数（Glycemic Index, GI） ≤ 55 的非即食面条。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的规定，特制定本标准，作为企业组织生产、检验、贸易、仲裁的依据。

本标准的安全性指标按照GB 2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》、GB/T 40636-2021《挂面》的规定制定，其中铅指标限量严于食品安全国家标准，其余指标根据产品实际制定。

本标准由云南天士力帝泊洱生物茶集团有限公司提出、起草并解释。

本标准起草人：臧茜茜。

低升糖挂面

1 范围

本标准规定了低升糖挂面的定义、技术要求、检验规则、标志、包装、运输和贮存。

本标准适用于以荞麦粉、谷朊粉、玉米淀粉、全麦粉、玉米粉、青稞粉、莜麦粉、豆粉、高粱粉、大麦粉、燕麦粉、薏米粉、脱水蔬菜粉、普洱茶提取物、燕麦β-葡聚糖中的两种或两种以上为原料，添加（或不添加）食用盐、聚丙烯酸钠、鸡蛋等，经和面、压延、切条、干燥、切断和包装等工艺制成的低升糖挂面。

2 规范性引用文件

本标准中所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。

3 术语及定义

3.1 血糖生成指数（Glycemic Index, GI）：含 50 克可利用碳水化合物的某种食物血糖应答曲线下增量面积（Incremental Area Under the Curve, IAUC）与含等量可利用碳水化合物的参考食物（葡萄糖或白面包）的 IAUC 之比。

3.2 低升糖挂面：以荞麦粉、谷朊粉、玉米淀粉、全麦粉、玉米粉、青稞粉、莜麦粉、豆粉、高粱粉、大麦粉、燕麦粉、薏米粉、脱水蔬菜粉、普洱茶提取物、燕麦β-葡聚糖中的两种或两种以上为原料，添加（或不添加）食用盐、聚丙烯酸钠、鸡蛋等，经和面、压延、切条、干燥、切断和包装等工艺制成的血糖生成指数（Glycemic Index, GI）≤55 的非即食面条。

4 技术要求

4.1 原辅料要求

- 4.1.1 荞麦粉：应符合 GB/T 35028 的规定。
- 4.1.2 谷朊粉：应符合 GB/T 21924 的规定。
- 4.1.3 玉米淀粉：应符合 GB/T 8885 的规定。
- 4.1.4 全麦粉：应符合 LS/T 3244 的规定。
- 4.1.5 玉米粉：应符合 GB/T 10463 的规定。
- 4.1.6 青稞粉：应符合 DBS63/0005 的规定。
- 4.1.7 莜麦粉：应符合 GB/T 13360 的规定。
- 4.1.8 豆粉：应符合 GB 1352、GB/T 10459、GB/T 10460、GB/T 10461、GB/T 10462 相应的规定。
- 4.1.9 高粱粉、大麦粉、燕麦粉、薏米粉：应符合 GB 2715 的规定。

业标准
9S-2
12月

- 4.1.10 脱水蔬菜粉：应符合 NY/T 959、NY/T 960、NY/T 1393、NY/T 3269 相应的规定。
- 4.1.11 普洱茶提取物：应符合 Q/TSL 0007S 的规定。
- 4.1.12 燕麦 β -葡聚糖：应符合国家卫生计生委 2014 年第 20 号《关于批准番茄籽油等 9 种新食品原料的公告》的规定。
- 4.1.13 食用盐：应符合 GB 2721 的规定。
- 4.1.14 聚丙烯酸钠：应符合 GB 29948 的规定。
- 4.1.15 鸡蛋：应符合 GB/T 39438 的规定。
- 4.1.16 生产加工用水：应符合 GB 5749 的规定。
- 4.1.17 其他原辅料：应符合相应的食品标准及有关规定，不得使用非食品原料和辅料。

4.2 感官指标

应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	检验方法
色 泽	具有产品应有的颜色	取适量样品置于白色瓷盘上，在自然光下观察其色泽，嗅其气味后放入沸水中煮熟品其口感。
气 味	具有该产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂 质	无正常视力可见的异物	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

4.3 理化指标

应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检测方法
水分/(g/100g)	≤ 14.0	GB5009.3
酸度/(mL/10g)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率/(g/100g)	≤ 5.0	GB/T40636
熟断条率/(g/100g)	≤ 5.0	
烹调损失率/(g/100g)	≤ 10.0	

4.4 污染物限量

应符合 GB 2762 的规定，严于食品安全国家标准的指标应符合表 3 的规定。

表 3 污染物限量

项 目	指 标	检验方法
铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

4.5 真菌毒素限量

应符合GB 2761的规定。

4.6 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

4.7 净含量

净含量应符合《定量包装商品计量监督管理办法》的规定，按JJF 1070规定的方法检验。

4.8 食品添加剂

食品添加剂的使用应符合GB 2760杂粮制品的规定。

4.9 生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

5 检验规则

5.1 组批

同一天、同一班次、用相同原料生产的同一品种产品为一批。

5.2 抽样

从同一批次保质期内产品中随机抽取样品，抽样基数不少于1000包（把），随机抽取20包（把），样品分两份：一份检验；另一份留样备查。

5.3 出厂检验

产品出厂前必须经公司质量检验部门检验合格，并签发合格证方可出厂。出厂检验项目为：感官指标、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量。

5.4 型式检验

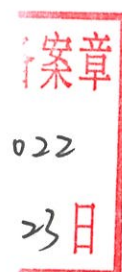
产品正常生产情况下，每半年进行一次，型式检验为本标准技术要求规定的全部项目。有下列情况之一时，亦应进行型式检验：

- a) 新产品投产前；
- b) 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- c) 更换设备、主要原辅材料或更改关键工艺可能影响产品质量时；
- d) 产品停产半年以上，重新开始生产时；
- e) 国家食品安全监管部门提出进行型式检验要求时。

5.5 判定规则

5.5.1 全部项目检验结果符合本文件要求时，判定该批产品合格。

5.5.2 检验结果中，若有任意一项指标不符合本文件要求时，可以用留样进行复检，以复检结果为准。



6 标志、包装、运输、贮存

6.1 标志

6.1.1 销售的包装标识应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定。

6.1.2 产品外包装储运图示标志应符合 GB/T 191 的规定。

6.2 包装

包装材料和容器应符合相应的食品安全标准及有关规定，封口严密、包装牢固。

6.3 运输

运输工具应清洁、干燥、无异味、无污染。运输时应有防雨、防潮、防暴晒措施。不得与有毒、有害、有腐蚀性、有异味、易污染的物品混装运输。

6.4 贮存

6.4.1 产品应贮存在通风、清洁、凉爽、干燥、防晒、防潮、防虫、防鼠的仓库中，不得与有毒、有害、有腐蚀、有污染得物品混贮。

6.4.2 产品不应直接接触地面或墙面，应离地离墙堆码整齐，堆码高度以能抗挤压和提取方便为宜。

备案单位承诺书

本食品安全企业标准备案单位承诺:

一、本备案登记表中所填写的内容、所附的资料(包括研究和检验数据)均为真实,并符合《食品安全法》。如有不实之处,本单位愿承担全部法律责任。

二、按照本备案标准生产的食品不含有未经许可的食品(包括原料)、食品添加剂和法律、法规禁止使用的食品(包括原料)、食品添加剂。

三、本单位将按照备案标准组织生产,并保证所生产的食品符合《食品安全法》。

四、本单位于 2022 年 12 月 9 日至 2022 年 12 月 15 日在 天功帝酒再生物茶集团微信公众号 上进行了标准文本和编制说明备案前公示(不少于 5 个工作日),广泛征求社会各方意见。



备案单位(盖章)

2022 年 12 月 19 日



备案单位主要负责人(签字)

2022 年 12 月 19 日