



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

中华人民共和国行业标准

手 工 面

SB/T 10070—92

1 主题内容与适用范围

本标准规定了手工面的原料要求、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，添加品质改良剂和植物油，经手工加工、晾晒或烘干制成的干面条。

2 引用标准

- GB 1355 小麦粉
- GB 2760 食品添加剂使用卫生标准
- GB 1534 花生油
- GB 1535 大豆油
- GB 1536 菜籽油
- SB/T 10068 挂面
- GB 5009.3 食品中水分的测定方法
- GB/T 12457 食品中氯化钠的测定方法
- GB 5517 粮食酸度测定方法
- GB 7718 食品标签通用标准

3 原料要求

3.1 小麦粉面筋质（湿基）含量在28%（含28%）以上，其它指标应符合GB 1355的规定。

3.2 植物油应符合GB 1534~1536的规定。

4 技术要求

4.1 规格、感官、理化指标

规格、感官、理化指标见表1：

表1

等级		一级品	二级品	三级品
规格	直径 (mm)	≤0.9	≤1.20	>1.20
	长度 (mm)	160~240		
外观		粗细均匀、光滑整齐、形态良好	粗细较均匀、较光滑整齐、形态较好	粗细不均匀、光滑整齐差、形态差
色泽		正常、均匀一致		
气味		正常		
烹调性		煮熟后汤色清 口感不粘，无 牙碜，柔软爽 口，无断条	煮熟后汤色较清 口感不粘，无 牙碜，柔软爽口， 无明显断条	煮熟后汤色稍浑 口感不粘，无 牙碜，柔软爽口， 有少量断条
烹调损失，%		≤10.0	≤12.0	≤15.0
自然断条率，%		≤2.0	≤5.0	≤10.0
水分，%		≤14.5		
酸度		≤4.0		
盐分(以NaCl计)，%		≤8.0		
净重偏差，%		≤±2		

4.2 卫生指标

4.2.1 无杂质、无虫害、无污染

4.2.2 食品添加剂应符合GB 2760的规定。

5 试验方法

5.1 规格

5.1.1 仪器

a.直尺

b.测厚规(0.01mm)

5.1.2 步骤

从样品中任意抽取干面条10根,用直尺、测厚规分别测量其长度和直径。计算算术平均值。

5.2 自然断条率

5.2.1 仪器

天平:感量0.1g

5.2.2 步骤

抽取样品1.0kg,将长度不足规定长度三分之二干面条检出称重,计算自然断条率。

$$Z = \frac{M_z}{G} \times 100$$

式中:Z—自然断条率, %;

M_z—检出的断面条重, g;

G—样品重量, g。

5.3 盐分

按 GB/T 12457 规定的方法检验

5.4 其它指标检验按 SB/T 10068 挂面第4章规定的方法检验。

6 检验规则

6.1 出厂检验按本标准第4条规定执行,各项指标合格后方可出厂。

6.2 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,每批量抽样5箱,并从每箱中抽样1.0kg。

6.3 产品经检验符合本标准规定,即为合格品。

6.4 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。

7 标志、包装、运输、储存

7.1 标志:按GB 7718的规定执行。

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。

7.2 包装

7.2.1 包装分纸装、塑料袋装和盒装三种形式。

7.2.2 包装须卫生、无毒、无害，符合食品包装材料卫生要求。

7.2.3 各种包装必须整齐美观、不松散，无破损。

7.3 运输

7.3.1 手工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。

7.3.2 运输过程应轻拿轻放、防雨、防晒。

7.4 储存

产品应存放于通风、干燥、清洁、无异味的库房中。

7.4.2 保质期：1个月

7.4.3 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。

本标准主要起草人徐宝朝、梁中华、居然、周青。