

ICS 67.060  
CCS X 11

LS

# 中华人民共和国粮食行业标准

LS/T 3212—2021  
代替 LS/T 3212—2014

---

挂 面

Dried noodle

2021-05-24 发布

2021-11-24 实施

---

国家粮食和物资储备局 发布

中华人民共和国粮食  
行业标准  
挂 面

LS/T 3212—2021

\*

中国标准出版社出版发行  
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)  
北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.org.cn](http://www.spc.org.cn)

服务热线: 400-168-0010

2021年6月第一版

\*

书号: 155066·2-36017

版权专有 侵权必究

## 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。

本文件代替 LS/T 3212—2014《挂面》，与 LS/T 3212—2014 相比，主要技术变化如下：

- a) 清晰界定了标准的适用范围(见第 1 章)；
- b) 明确了挂面中使用的辅料(见 3.1, 2014 年版的 3.1)；
- c) 删除了食品辅料、营养强化剂、食品添加剂的使用(见 2014 年版的 4.5)。

本文件由国家粮食和物资储备局归口。

本文件起草单位：国家粮食和物资储备局标准质量中心、河南工业大学、克明面业股份有限公司、河北金沙河面业有限责任公司、湖南裕湘食品有限公司、郑州博大面业有限公司、江西省春丝食品有限公司、四川省若男食品有限公司、滨州中裕食品有限公司、山东鲁花集团有限公司。

本文件主要起草人：王耀鹏、王正友、杨利飞、袁强、陆启玉、左社林、陈克明、李先银、王赛、龚火根、曹敏、赵成礼、宫旭洲。

本文件所代替文件的历次版本发布情况为：

——SB/T 10068—1992、LS/T 3212—1992、LS/T 3212—2014。

# 挂 面

## 1 范围

本文件界定了挂面的术语和定义,规定了挂面的质量要求、检验方法、检验规则、标签标识,以及包装、运输和贮存等技术要求。

本文件适用于以小麦粉为原料,添加水、食用盐(或不添加)、碳酸钠(或不添加)制作的普通挂面。

本文件不适用于添加禽蛋、蔬菜、水果或其他粮食等原料制作的花色挂面和手工制作的挂面。

## 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 1886.1 食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钠

GB/T 2828.1 计数抽样检验程序 第1部分:按接收质量限(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 5009.239 食品安全国家标准 食品酸度的测定

GB/T 5461 食用盐

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 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

定量包装商品计量监督管理办法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**挂面** **dried noodle**

以小麦粉为原料,添加水、食用盐(或不添加)、碳酸钠(或不添加),经过和面、压片、切条、悬挂干燥等工序加工而成的产品。

### 3.2

**自然断条率** **percentage of broken noodle**

一定质量的挂面样品中,长度不足平均长度 2/3 的部分占样品的质量分数。

### 3.3

**熟断条率** **percentage of broken noodle after cooking**

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后,被煮断的根数占样品根数的百分数。