

古 蔺 县 古 蔺 面 协 会 团 体 标 准

T/GLXGLM 1-2021

地理标志证明商标 古蔺面

Geographical indication certification trademark -Gulin noodle

2021-05-20 发布

2021-05-20 实施

古蔺县古蔺面协会

发布

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。

本文件由古蔺县古蔺面协会提出并归口。

本文件起草单位：古蔺县古蔺面协会、古蔺县市场监督管理局、四川万豪企业管理咨询有限公司。

本文件主要起草人：姬岳洪、胡刚、肖瑶、饶道琴、税鹏娥、林刚、郭晓奇、靳西彪、万春美、高烽焱、陈瑶、何琳。

地理标志证明商标 古蔺面

1 范围

本文件规定了地理标志证明商标古蔺面的生产地域范围、种类、工艺和质量、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等要求。

本文件适用于地理标志证明商标古蔺面系列产品。

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 191 包装储运图示标志
- 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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定
- 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 5492 粮油检验 粮食、油料的色泽、气味、口味鉴定
- 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/T 8607 高筋小麦粉
- GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- LS/T 3202 面条用小麦粉
- LS/T 3212 挂面
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则

3 术语和定义

LS/T 3212界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

古蔺面 Gulin noodle

在地理标志证明商标生产地域范围内，以小麦粉、食用碱（碳酸钠）、饮用水等为原料，采用古蔺县历史独特的传统工艺制作、符合本文件规定的面条产品。

4 生产地域范围

四川省泸州市古蔺县境内金兰街道、彰德街道、永乐街道、茅溪镇、丹桂镇、二郎镇、石宝镇、大村镇、东新镇、太平镇、椒园镇、皇华镇、白泥镇、龙山镇、观文镇、石屏镇、马蹄镇、双沙镇、德耀镇、黄荆镇、箭竹苗族乡、大寨苗族乡、马嘶苗族乡等23个乡镇（街道），介于东经105° 34′ ~106° 20′，北纬27° 41′ ~28° 20′ 之间，见附录A。

5 种类

5.1 普通挂面

以小麦粉、饮用水、食用碱（碳酸钠）为配料的产品。

5.2 花色挂面

以小麦粉、饮用水、食用碱（碳酸钠）为配料的同时，辅以鸡蛋、葛根粉、胡萝卜粉、香菇粉、绿豆粉、黄豆粉、魔芋粉、马铃薯淀粉、玉米淀粉、荞麦粉、燕麦粉、筱麦粉、青稞粉、红薯粉、山药粉、紫薯粉等一种或多种辅料的产品。

6 工艺和质量

6.1 原辅料

6.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、GB/T 8607、LS/T 3202 的规定。

6.1.2 饮用水及生产用水应符合 GB 5749 的规定。

6.1.3 食用碱（碳酸钠）应符合 GB 1886.1 的规定。

6.1.4 其他辅料应符合相应的食品安全标准的规定。

6.2 制作工艺

调粉 → 揉面 → 捂汗 → 压延 → 上架和晾晒 → 短截和包装，具体工艺见附录B。

6.3 感官指标

应符合表1的规定。

表1 感官指标

项目	指 标	
	普通挂面	花色挂面
色泽	均匀一致	具有本品固有色泽，均匀一致
组织形态/性状	具有本品固有的组织形态、性状	
滋味、气味	具有本品固有的滋味、气味，无酸味、霉味及其它异味	
杂质	无正常视力可见外来杂质	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

6.4 理化指标

应符合表2的规定。

表2 理化指标

项目		指 标	
		普通挂面	花色挂面
水分/ (%)	≤		13.5
酸度/ (mL/10g)	≤		4.0
自然断条率/ (%)	≤		5.0
熟断条率/ (%)	≤		5.0
烹调损失率/ (%)	≤		10.0
铅(以Pb计)/ (mg/kg)	≤		0.19

6.5 安全指标

6.5.1 污染物限量

应符合GB 2762中谷物制品的规定。

6.5.2 真菌毒素限量

应符合GB 2761中谷物制品的规定。

6.5.3 农药残留限量

应符合GB 2763的规定。

6.5.4 食品添加剂

应符合GB 2760中生干面制品和国家卫生健康委员会相关公告的规定。

6.5.5 食品营养强化剂

应符合GB 14880中小麦粉制品的规定。

6.6 净含量及允许短缺量

符合原国家质量监督检验检疫总局令(2005)75号《定量包装商品计量监督管理办法》相关规定。

7 检验方法

7.1 感官指标

7.1.1 色泽、口感、杂质

按GB/T 5942方法执行。

7.1.2 口感

按LS/T 3212中相关规定的方法执行。

7.1.3 组织形态/形状

取适量样品置于白色磁盘内，在自然光下目测其组织形态/性状。

7.2 理化指标

7.2.1 水分

按GB 5009.3执行。

7.2.2 酸度

按GB 5009.239执行。

7.2.3 自然断条率、熟断条率、烹调损失率

按LS/T 3212的相关规定执行。

7.2.4 铅

按GB 5009.12执行。

7.3 安全指标

7.3.1 污染物限量

按GB 2762相关规定执行。

7.3.2 真菌毒素限量

按照GB 2761规定的方法执行。

7.3.3 食品添加剂

按照GB 2760规定的方法执行。

7.3.4 食品营养强化剂

按照GB 14880规定的方法执行。

7.3.5 净含量及允许短缺量

依照JJF 1070中规定的方法执行。

8 检验规则

8.1 原辅料检验

原辅料入库需经工厂检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方可入库。

8.2 出厂检验

8.2.1 需经检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。

8.2.2 出厂检验项目包括6.3、6.4、6.5中规定的项目。

8.3 型式检验

8.3.1 正常生产时每6个月进行一次型式检验；有下列情况时也应进行型式检验：

- 产品定型时；
- 当主要原料、关键设备或杆件工艺有重大变化，可能影响产品质量安全时；
- 出厂检验的结果与上次型式检验有较大差异时；
- 停产3个月以上恢复生产时；
- 国家食品安全监督机构提出要求时。

8.3.2 型式检验项为本文件6.3、6.4、6.5中规定的项目。

8.4 组批

以同批原料、同一配料、同一班次、同一生产日期生产的同一规格的产品为一个批次。

8.5 抽样方法和抽样数量

8.5.1 出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1 kg（不低于4个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

8.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2 kg（不低于8个最小销售包装）的产品作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备检样品。

8.6 判定规则

所检项目全部符合文件规定时，则判定为合格。若出现不合格项时，使用备检样品或对同批产品再次随机抽样进行复检，复检项目合格则判为该批产品合格，若仍有不合格项目，则判定该批产品为不合格。

9 标志、标签、包装、运输、贮存和保质期

9.1 标志、标签

应符合GB 7718、GB 28050和原国家质量监督检验检疫总局令（2009）123号《食品标识管理规定》的规定，包装储运图示标志应符合GB/T 191的规定。

9.2 包装

包装材料应符合相应的食品国家标准及有关规定，封口严密，包装稳固。

9.3 运输

运输工具应清洁、卫生、无异味、无污染；运输过程中应防雨、防潮、防暴晒；不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混装、混运。

9.4 贮存

应贮存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，产品贮存时应留有一定间隙，隔墙离地高度应在10 cm以上，不应与有毒有害、有异味、易污染的物品混存。

9.5 保质期

在符合本文件规定条件下，自生产之日起，袋装、盒装、纸质覆膜包装产品保质期为12个月，纸质裸露包装产品为6个月。

附录 A
(规范性)
地理标志证明商标古蔺面生产地域范围

地理标志证明商标古蔺面生产地域范围见图A.1。

地理标志证明商标古蔺面生产地域范围



图 A.1 地理标志证明商标古蔺面生产地域范围

附录 B

(资料性)

地理标志证明商标古蔺面制作工艺要求

B.1 调粉

将小麦粉、饮用水与食用碱（碳酸钠）等辅料按比例进行调配放入和面机内。

B.2 揉面

将已调配好的原辅料反复用力揉合，揉面时间以夏季8 min~10 min、冬季为12 min~18 min为宜。揉面结束时，面团不粘手，不粘盆，呈黄豆粒大小的松散颗粒，手握可成团，表面温度达40℃。

B.3 捂汗

将经过揉面后的颗粒状面团进行存放，以夏季15 min~20 min、冬季30 min~60 min为宜，促使水分最大限度地渗透到蛋白质胶体分子内部，使之充分膨胀，互相粘黏，进一步形成面筋网络组织。

B.4 压延

将捂汗后的面团反复压延至厚度为0.55 mm~1.20 mm的面皮，提高紧实度和表面光洁度。

B.5 切条

根据产品种类特性，将压延好的面皮切条为长适宜、宽为0.1 cm~3.0 cm的长条。

B.6 上架和晾晒

将经过切条处理的面条转移晾挂在通风、透气、采光等自然条件较好的晾晒场所中，在挂面架上进行晾晒，晾晒至水分≤13.5%为宜。夏季以日晒、风干等自然晾晒为宜，时间应不低于4 h，应避免暴晒；冬季可采用辅助加热，时间应控制在12 h内。

B.7 短截和包装

将晾晒好的面条以长22 cm~30 cm进行短截，按照产品重量要求称量完成计量包装。