

DB 13111

衡 水 市 地 方 标 准

DB 13111/T 038—2023

地理标志产品 故城龙凤贡面

地方标准信息服务平台

2023 - 12 - 08 发布

2023 - 12 - 08 实施

衡水市市场监督管理局 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。

本文件由故城县市场监督管理局提出。

本文件起草单位：故城县健民龙凤贡面厂、河北召悦食品有限公司、河北膳丝坊食品科技有限公司、故城县北贡龙凤贡面厂、故城县市场监督管理局。

本文件主要起草人：刁健民、翟瑞芳、叶飞、王一奇、蔺飞、王强。

地方标准信息服务平台

地理标志产品 故城龙凤贡面

1 范围

本文件规定了地理标志产品故城龙凤贡面的技术要求、检验方法、检验规则、包装标志运输贮存。本文件适用于国家知识产权局第512号公告批准的地理标志产品 故城龙凤贡面。

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 191 包装储运图示标志
- GB 1355 小麦粉
- GB 2749 食品安全国家标准 蛋与蛋制品
- 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 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定
- GB 5009.5 食品安全国家标准 食品中蛋白质的测定
- GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定
- 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 8233 芝麻油
- GB/T 8885 食用玉米淀粉
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB/T 40636 挂面
- JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则
- 定量包装商品计量监督管理办法（国家市场监督管理总局令第70号）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

故城龙凤贡面 Gucheng Longfeng tribute noodle

以故城本地产、面筋质(湿基)不低于28%的小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、鸡蛋、食用香油、食盐、食用玉米淀粉，经和面、挑面、刷油、饧面、开条、盘条、挑纤、上面、干燥等工艺加工制成具有空心结构的生干面条。

根据制作工艺中盘条手法的不同，分为龙须贡面和凤尾贡面两种。

3.2

龙须贡面 **dragon whiskers tribute noodles**

在故城龙凤贡面主体工艺中，在盘条环节采用边扭边搓拽边按同心圆的形状盘在面盆中，蘸淀粉搓至面条直径1 cm~1.5 cm，饧面1 h~1.5 h，最终制成的具有空心结构的生干面条。

3.3

凤尾贡面 **Fengwei tribute noodle**

在故城龙凤贡面主体工艺中，在盘条环节采用边摁边抻拉并按之字形盘在面盆中，蘸淀粉抻拽至面条宽约4 cm~8 cm，饧面1 h~1.5 h，最终制成的具有空心结构的生干面条。

4 地理标志产品保护范围

故城龙凤贡面产地保护范围限于国家知识产权局依据《地理标志产品保护规定》批准的范围：河北省故城县所辖行政区域内的故城镇、青罕镇和郑口镇，共3个镇，见附录A。

5 技术要求

5.1 原料要求

5.1.1 小麦面粉面筋质（湿基）含量应不低于 28%，其它指标应符合 GB1355 的要求。

5.1.2 食用香油应符合 GB 8233 的要求。

5.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。

5.1.4 水应符合 GB 5749 的要求。

5.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 的要求。

5.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的要求。

5.2 规格要求

规格尺寸应符合表1规定。

表1 规格尺寸

单位：mm

产品类别	指标			
	特级	一级	二级	三级
（龙须贡面）直径 X	$0.2 \leq X \leq 0.5$	$0.5 < X \leq 0.9$	$0.9 < X \leq 1.2$	$1.2 < X \leq 2.0$
（凤尾贡面）宽度 Y	$0.5 \leq Y \leq 0.9$	$0.9 < Y \leq 1.2$	$1.2 < Y \leq 1.8$	$1.8 < Y \leq 2.2$
长度	160~240			

5.3 感官要求

应符合表2的规定。

表 2 感官要求

项目	要求	
	龙须贡面	凤尾贡面
外观	粗细均匀、长短一致，细如丝，具有空心结构。	扁条平而直，薄如纸，具有空心结构。
色泽	白如雪，均匀一致。	白色微青，均匀一致。
气味	具有贡面特有的气味，无异味。	具有贡面特有的气味，无异味。
口感	煮熟后面质劲道有弹性，不牙碜。	煮熟后面质劲道有弹性，不牙碜。
杂质	无肉眼可见杂质。	无肉眼可见杂质。

5.4 理化指标

应符合表3的规定。

表 3 理化指标

项目	指标
蛋白质，g/100g	≥11.0
水分，%	≤13.0
酸度，mL/10g	≤3.00
盐分（以 NaCl 计），%	≤6.50
自然断条率，%	≤1.50
烹调损失率，%	≤9.00

5.5 安全指标

5.5.1 污染物限量应符合 GB 2762 的规定。

5.5.2 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

5.5.3 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。不得添加法律法规、国家部门规章、食品安全国家标准所规定许可以外的任何物质。

5.6 净含量

应符合《定量包装商品计量监督管理办法》国家市场监督管理总局令第70号。

6 检验方法

6.1 感官检验

6.1.1 外观、色泽、杂质、气味检验

在检样中随机抽取2包，打开置于白色瓷盘内，在自然光线下，目测外观、色泽、杂质，嗅闻气味。

6.1.2 口感检验

按GB/T 40636中规定的方法执行。

6.2 规格尺寸检验

从感官检验后的样品中随机抽取10根面条，每根面条在长度方向选取上、中、下三个截面，用游标卡尺(精度0.2 mm)测量直径，取最大值。检验结果取10根面条的平均值。

6.3 理化指标检验

6.3.1 蛋白质含量检验

按GB 5009.5规定执行。

6.3.2 水分含量检验

按GB 5009.3规定执行。

6.3.3 酸度检验

按GB 5009.239规定执行。

6.3.4 盐分检验

按GB 5009.44规定执行。

6.3.5 自然断条率、烹调损失率

按GB/T 40636中规定的方法执行。

6.3.6 安全指标

按相关食品安全指标规定的方法测定。

6.3.7 净含量

按JJF 1070规定的方法执行。

7 检验规则

7.1 组批

同一天、同班次用相同原料、相同工艺生产的同一包装规格的产品为一批。

7.2 检验分类

7.2.1 出厂检验

7.2.1.1 出厂检验项目为感官检验和理化指标检验。

7.2.1.2 经检验全部项目合格，判定该批产品合格，如有一项指标不合格，允许重新加倍抽取样品，对不合格项进行检验，如仍不合格，则判定该批产品不合格。

7.2.2 型式检验

7.2.2.1 有下列情况之一时应进行型式检验：

- a) 新产品投产时；
- b) 产品的原材料、设备工艺有较大变化可能影响质量时；
- c) 停产半年以上，恢复生产时；
- d) 国家监督管理部门提出型式检验要求时。

7.2.2.2 型式检验项目为本标准中规定的全部项目。

7.3 判定

产品经检验，检验结果符合规定的，则判定该批为产品合格。如有一项指标不符合，允许从同批次产品中加倍抽样复检，复检结果如仍不合格的，则判定该批产品为不合格品。

8 包装、标志、运输、贮存

8.1 包装

8.1.1 包装材料应无毒、无害、无异味，符合相关国家标准和行业标准的规定。

8.1.2 包装应整洁、完好、无破损。

8.2 标志、标签

8.2.1 外包装储运图标志应符合 GB/T 191 的规定。

8.2.2 对获得核准后的地理标志产品生产企业，其预包装立品标签上方可使用国家地理标志立品专用标志。

8.2.3 标签除应符合 GB 7718 和 GB 28050 的规定外，还应标注地理标志产品名称、原料名称和产地。

8.3 运输

产品运输工具必须清洁，干燥、无异味、无污染，有防雨、防潮、防晒措施。不得倒装、侧装，严禁与有霉、有害、有异味、潮湿、易污染的物品混运。装卸时，应轻装、轻卸，禁止抛掷。

8.4 贮存

产品应贮存于无污染、清洁、通风、阴凉、干燥的库房内，库房内应有防尘、防蝇、防虫、防鼠、防火和防潮等设施，室温夏季不得高于25℃，相对湿度保持85%RH以下，货架高于地面10 cm以上；产品不得与有毒、有害、有异味、易生虫等影响产品质量的物品同存放。

附录 A
(规范性)

地理标志产品 故城龙凤贡面保护范围

地理标志产品故城龙凤贡面保护范围见图A.1

故城龙凤贡面地理标志产品保护范围示意图
(红色范围内：郑口镇、青罕镇、故城镇)

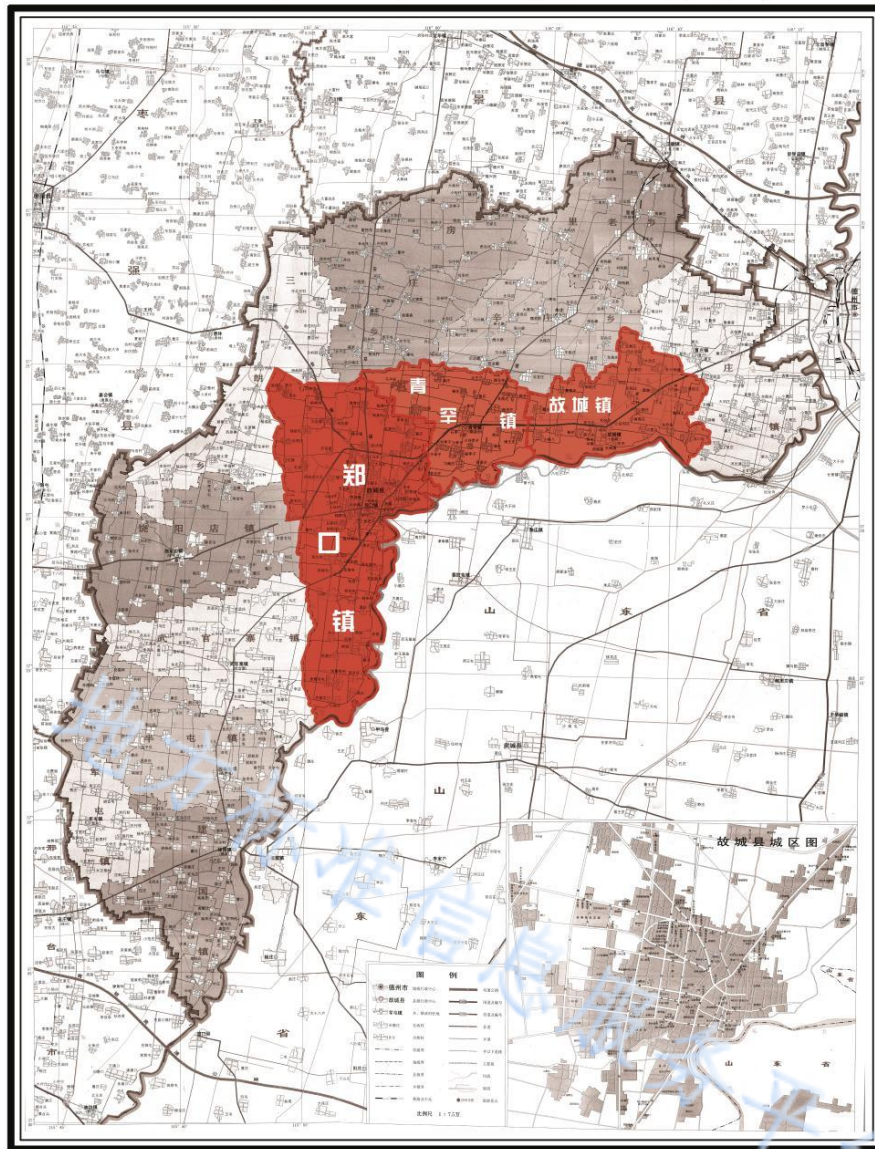


图 A.1 地理标志产品故城龙凤贡面保护范围