

新加坡标准

面与粿条之生产准则



Published by

SPRING
singapore
Enabling Enterprise

CP 64 : 1996
(ICS 67.060)

新加坡标准

面与粿条之生产准则

All rights reserved. Unless otherwise specified, no part of this Singapore Standard may be reproduced or utilised in any form or by any means, electronic or mechanical, including photocopying and microfilming, without permission in writing from SPRING Singapore at the address below:

Standards
SPRING Singapore
1 Fusionopolis Walk,
#01-02 South Tower, Solaris
Singapore 138628
Email : standards@spring.gov.sg

ISBN 9971-67-627-3

CP 64 : 1996

此新加坡标准经由标准理事会属下之食品标准委员会于1996年11月22日批准。

1997年初版

食品标准委员会由以下会员组成:

姓名	机构
主席: 黄梦雄先生	标准理事会
副主席: 钟国杨先生	新加坡生产力与标准局
秘书: 何佩美女士	新加坡生产力与标准局
会员: Mr Hamzah Bani	新加坡马来总商会
陈大成博士	科学与法医学院
谢鸿光先生	环境发展部
蔡新民博士	原产局
Ms Normala Ghapar	财政部, 预算署
吴鉴晃先生	中小型企业公会
郭建树博士	新加坡国际总商会
Mr Ghandi Rasesh	新加坡印度总商会
苏汶通先生	新加坡食品厂商联合会
陈仁顺先生	新加坡编号理事会
陈景新先生	新加坡中华总商会
陈国庆博士	新加坡工业联合总会
张喜平先生	国防部
叶美宝医生	卫生部
杨元华先生	新加坡食品科学与工艺学会

食品标准委员会由以下会员组成:

姓名	机构
主席: Dr B Rachman	独立人士
秘书: 丁燕萍女士	新加坡生产力与标准局
会员: 谢慧玲女士	国防部
郭建树博士	新加坡工业联合总会
李和富先生	新加坡粿条面厂商联合会
林继光先生	独立人士
麦森城先生	新加坡生产力与标准局
苓卓达博士	科学与法医学院
谢慧龄女士	环境发展部
黄文秀先生	新加坡粿条面厂商联合会

技术委员会谨向供应初稿之林继光先生致以万分谢意。

目录

前言.....4

1. 应用范围.....6

2. 说明.....6

3. 面及粿条的种类.....6

4. 生产制造.....9

5. 制造卫生要求11

6. 包装和标签15

7. 储藏15

8. 运输和分销16

9. 销售17

图表

1. 面的分类 7

新加坡标准

面和粿条产品的生产准则

前言

面及粿条事实上是新加坡和东南亚的日常副食。对当地人而言既是富营养又经济的最常用食品。来自中国南方的早期移民把它们传到新加坡和本区域其他地区。每个方言族群最先都有他们自己的种类，如熟面、福建面、面薄、面条和生云吞面、广东面。另外还有来自中国北方不含碱的咸白面。以上所有种类的面都以小麦粉为主要成分，新鲜制作便售出。

此外，鲜粿条包括一组以米为主的食品如粿条、河粉、猪肠粉，均以片状或条状为主，也包括由米粉制成并挤成短条，然后煮熟的米汰麦(老鼠粉)，它并不包括米粉。米粉是由米磨成粉状，然后用硬摸压制成条状，但水分较少。

由于比较“干”的种类，它们的食用性更佳，面很快成为本区域的大众副食，在新加坡和东南亚的小贩中心、饭店及其它食阁，这些产品都以不同的形式和菜式出售但极易于分辨其品种。

起初，使用简单的方法以手工制作这些产品，之后机械化出现了，本准则即用于目前这类工业产品。

本准则旨在提供一项综合性的指导，用于包括制造、分销和销售面和粿条产品的所有操作的卫生要求。“干”的产品可将本准则作为干燥前的生产过程的卫生指导，尽管其最终成品的稳定性对变质的敏感程度也减轻了。

在筹备本准则时，我们参考了以下出版物：

1. 新加坡标准准则 3：1988 食品卫生（通用）
2. 新加坡食品法规 1988
3. 冷冻食品处理指南 1982 年由食品科学与技术研究院（英国）出版

我们谨对上述出版物所提供的协助致谢。

- 注意：**
1. 新加坡标准将随时阶段性重申保证采用最新的技术发展，有关标准的改进将由修订版或修订标签的形式宣布。
 2. 符合新加坡标准并不意味使用者可免去法律责任。