



411441S-2017



河南优麦食品有限公司企业标准

Q/BXSP 0003S-2017

---

# 挂面

2017-07-03 发布

2017-07-03 实施

---

河南优麦食品有限公司 发布

## 前 言

企业标准按 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由河南优麦食品有限公司提出并起草。

本标准适用于：河南优麦食品有限公司

地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象面业有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园区

本标准主要起草人：胡明丽，张振海。

H N

Q B

# 挂 面

## 1 范围

本标准规定了挂面的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签以及包装、运输和储存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料（不少于 50%），添加食用盐，可添加鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、玉米粉、莜麦粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、澳洲燕麦粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、香菇粉、猴菇粉、山药粉、红枣粉、枸杞粉、海苔粉、菠菜粉、胡萝卜粉、橙汁、番茄酱、白砂糖，添加和不添加碳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄，经加水、醒面、压片、切条、干燥、包装而成的非即食干面条制品。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 2.1 挂面

以小麦粉为主要原料，经过和面、醒面、压片、切条、干燥、包装等工序加工而成的产品。

### 2.2 自然断条率

一定量的挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数（%）。

### 2.3 熟断条率

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（%）。

### 2.4 烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品的质量分数（%）。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合 GB 1355 的规定。
- 3.1.3 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.4 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.7 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.8 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.10 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 3.1.11 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.12 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.13 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.14 香菇应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 3.1.15 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 3.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 3.1.17 橙汁应符合 GB/T 21731 的规定。
- 3.1.18 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.19 木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.20 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.21 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 3.1.22 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 3.1.23 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 3.1.24 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 3.1.25 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 3.1.26 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 3.1.27 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 3.1.28 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 3.1.29 薏仁粉应符合 NY/T 2977 的规定。
- 3.1.30 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 3.1.31 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 3.1.32 澳洲燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 3.1.33 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 3.1.34 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 3.1.35 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.36 猴菇粉应符合 LY/T 2132 的规定。

## 3.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官要求

项 目	指 标	试验方法	
色泽	普通挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	GB/T 5492
	鸡蛋挂面	呈现浅黄色，色泽均匀一致	
	西红柿挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
	菠菜挂面	呈现浅绿色，色泽均匀一致	
	绿豆挂面	呈现浅绿色，色泽均匀一致	
	荞麦挂面	呈现咖啡色，色泽均匀一致	
	香菇挂面	呈现乳白色或淡卡色，色泽均匀一致	
	香橙胡萝卜挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
	番茄蛋黄挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
	玉米挂面	呈现浅黄色，色泽均匀一致	
	怀山药挂面	呈现乳白色，色泽均匀一致	
	猴菇挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
	红豆薏米挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致，并有暗红色颗粒均匀分布	
	澳洲燕麦挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
	黑米挂面	呈现浅黑色，色泽均匀一致	
	高粱挂面	呈现暗红色或淡红色，色泽均匀一致	
	豌豆挂面	呈现浅绿色或淡绿色，色泽均匀一致	
海苔挂面	呈现浅绿色或褐绿色，色泽均匀一致		

	大豆蛋白挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
	山药枸杞挂面	呈现浅红色或淡红色，色泽均匀一致	
	红枣小米挂面	呈现浅红色或淡黄色，色泽均匀一致	
	莜麦挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
气味	普通挂面	具有面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	GB/T 5492
	鸡蛋挂面	具有鸡蛋面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	番茄挂面	具有西红柿面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	菠菜挂面	具有菠菜面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	绿豆挂面	具有绿豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	荞麦挂面	具有荞麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	香菇挂面	具有香菇面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	香橙胡萝卜挂面	具有胡萝卜、橙子面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	番茄蛋黄挂面	具有番茄、鸡蛋面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	玉米挂面	具有玉米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	怀山药挂面	具有怀山药面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	猴菇挂面	具有猴菇挂面本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	红豆薏米挂面	具有红豆薏米挂面本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	澳洲燕麦挂面	具有燕麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	黑米挂面	具有黑米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	高粱挂面	具有高粱面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	豌豆挂面	具有豌豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	海苔挂面	具有海苔面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	大豆蛋白挂面	具有大豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	山药枸杞挂面	具有山药枸杞面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
红枣小米挂面	具有红枣小米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味		
莜麦挂面	具有莜麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味		
杂质	无肉眼可见的异物	GB/T 5492	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	LS/T 3212	

### 3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分，%	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度，°T	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0	LS/T3212
熟断条率，%	≤ 5.0	LS/T3212
烹调损失，%	≤ 10.0	LS/T3212
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
栀子黄 <sup>a</sup> ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5	GB 5009.22

\* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a、栀子黄仅适用鸡蛋挂面的检测。

### 3.4 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 3.5 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规范。

### 3.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB 2760 的规定；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；污染物限量应符合 GB 2762 的规定；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

H N

Q B

## 编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料，添加食用盐，可添加鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、谷朊粉、玉米粉、莜麦粉、荞麦粉、绿豆粉、红豆粉、薏米粉、澳洲燕麦粉、小米粉、黑米粉、高粱粉、豌豆粉、大豆蛋白粉、香菇粉、猴菇粉、怀山药粉、红枣粉、枸杞粉、海苔粉、菠菜粉、胡萝卜粉、橙汁、番茄酱、白砂糖，添加和不添加碳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄，经加生活饮用水和面、醒面、压片、切条、干燥、包装而成的非即食干面条制品。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南优麦食品有限公司  
2017年06月01日

Q B