



416791S-2020



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0004S-2020

杂粮挂面

2020-11-17 发布

2020-11-17 实施

河南天香面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

H N

Q B

杂粮挂面

1 范围

本标准规定了杂粮挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉两种或以荞麦粉为主要原料，添加葛根粉、菊粉、谷朊粉、山药粉、铁棍山药粉、淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）、南瓜粉、食用盐的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的杂粮挂面。

根据原辅料不同可分为：荞麦复配挂面、荞麦挂面和荞麦山药挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉）应符合 GB 31637 的规定。

2.1.7 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 荞麦粉、山药粉、铁棍山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 菊粉应符合卫生部公告 2009 年第 5 号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》的规定。

2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要求	检验方法
性状	条状	取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，样品用沸水煮熟，品尝其滋味
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3

酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤	10.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	20.0	LS/T 3212
总砷 (以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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, 农药残留限量应符合 GB 2763 的规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉两种或以荞麦粉为主要原料，添加葛根粉、菊粉、谷朊粉、山药粉、铁棍山药粉、淀粉（玉米淀粉或小麦淀粉）、南瓜粉、食用盐的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的杂粮挂面。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天香面业有限公司

H N

Q B