



417211S-2020



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0004S-2020

挂面

2020-12-28 发布

2020-12-28 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准同样适用的制造企业：

沈阳香雪面粉股份有限公司 地址：辽宁省沈阳辉山农业高新技术开发区辉山大街
158 号；

中粮面业（秦皇岛）鹏泰有限公司 地址：河北秦皇岛经济技术开发区东区鹏泰路 3 号；

中粮面业（德州）有限公司 地址：山东省德州市德城区运粮路 68 号；

中粮（郑州）粮油工业有限公司 地址：郑州经济技术开发区航海东路 1746 号；

中粮面业（泰兴）有限公司 地址：江苏省泰兴市经济开发区过泰路 8 号；

中粮面业（海宁）有限公司 地址：浙江省海宁市经济开发区施带路 33 号；

中粮（成都）粮油工业有限公司 地址：四川省成都市新津县金华镇清凉西路 66 号；

中粮面业（庐江）有限公司 地址：安徽省合肥市庐江县高新区军二西路 688 号；

本标准主要起草人：赵庆华、张智勇、宋燕燕、解树珍、张宝庆、宋宁宁。

Q B

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、谷朊粉、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉）、魔芋精粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、沙蒿胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、田菁胶、亚麻籽胶、栀子黄中的一种或多种）中的一种或多种，添加西红柿粉、小米粉、莲子粉、红枣粉、枸杞粉、百合粉、怀山药粉、芡实粉、茯苓粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或多种，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的挂面。

根据原料不同可分为普通挂面、花色挂面（西红柿挂面、莲子小米挂面、莲子红枣枸杞挂面、莲子山药茯苓芡实挂面、莲子百合挂面、莲子挂面、莲子山药芡实挂面、莲子山药挂面、莲子芡实挂面、莲子红枣挂面、莲子枸杞挂面、莲子茯苓挂面、莲子山药挂面、红枣枸杞挂面、红枣挂面、枸杞挂面、紫薯挂面、红薯挂面）。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 茯苓粉、芡实粉、百合粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.5 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 枸杞粉应符合 NY/T 1051 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.8 莲子粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.9 西红柿粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 食用小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

- 2.1.16 单，双甘油脂肪酸酯应符合GB 1886.65的规定。
- 2.1.17 果胶应符合QB 2484的规定。
- 2.1.18 海藻酸丙二醇酯应符合GB 1886.226的规定。
- 2.1.19 海藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.21 卡拉胶应符合GB 1886.169的规定。
- 2.1.22 沙蒿胶应符合GB 1886.70的规定。
- 2.1.23 双乙酰酒石酸单双甘油酯应符合GB 25539的规定。
- 2.1.24 田菁胶应符合GB 1886.188的规定。
- 2.1.25 亚麻籽胶应符合GB 1886.175的规定。
- 2.1.26 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合GB5749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	从产品中取100g, 自然光下用肉眼观察性状、色泽, 并检查有无杂质, 嗅其气味; 煮熟后评价其口感是否粘牙、牙碜
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘, 不牙碜	
杂质	无肉眼可见的异物	

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
水分含量, %	≤ 14.5 (仅限普通挂面)	GB 5009.3
	13.5 (仅限花色挂面)	
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0 (仅限普通挂面)	LS/T 3212
	10.0 (仅限花色挂面)	
熟断条率, %	≤ 5.0 (仅限普通挂面)	LS/T 3212
	10.0 (仅限花色挂面)	
烹调损失率, %	≤ 10.0 (仅限普通挂面)	LS/T 3212

		15.0 (仅限花色挂面)	
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			
a 仅适用于添加栀子黄的产品检验。			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合JJF 1070的规定。

2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

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

编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、谷朊粉、食用淀粉（食用小麦淀粉、食用玉米淀粉）、魔芋精粉、木薯淀粉、食用马铃薯淀粉、食品添加剂（单，双甘油脂肪酸酯、果胶、海藻酸丙二醇酯、海藻酸钠、黄原胶、卡拉胶、沙蒿胶、双乙酰酒石酸单双甘油酯、田菁胶、亚麻籽胶、栀子黄中的一种或多种）中的一种或多种，添加西红柿粉、小米粉、莲子粉、红枣粉、枸杞粉、百合粉、怀山药粉、芡实粉、茯苓粉、紫薯粉、红薯粉中的一种或多种，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的挂面。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制订了本企业标准，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。

中粮面业（濮阳）有限公司

QB