



412553S-2021



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0002S-2021

挂面及花色挂面

2021-10-21 发布

2021-10-21 实施

河南天香面业有限公司 发布

前 言

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。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTX 0002S-2021 (备案号：410899S-2021，2021-05-01 发布实施)。

H N
Q B

挂面及花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、魔芋精粉、碳酸钠、黄原胶、亚麻籽胶、栀子黄、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、红豆粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、核桃粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、荞麦粉、苦荞粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、全麦粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、蛋白核小球藻的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面及花色挂面。

2 分类

根据原辅料不同分为：普通挂面和花色挂面。

2.1 普通挂面

以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面。

2.2 花色挂面

以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加魔芋精粉、黄原胶、亚麻籽胶、栀子黄、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、红豆粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、核桃粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、荞麦粉、苦荞粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、全麦粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、蛋白核小球藻的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食花色挂面。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.5 魔芋精粉应符合 NY/T 494 的规定。

3.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.7 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

3.1.8 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。

- 3.1.9 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 3.1.10 玉米淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.12 番茄粉、南瓜粉、红枣粉、莲藕粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.13 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.14 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.16 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.17 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.18 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 3.1.19 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 3.1.20 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.21 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.22 抹茶应符合 GB/T 34778 的规定。
- 3.1.23 大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）应符合 GB/T 22492 的规定。
- 3.1.24 红豆粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、小米粉、荞麦粉、苦荞粉、薏米粉、藜麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.25 山药粉、铁棍山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.26 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.27 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。
- 3.1.28 蛋白核小球藻应符合卫生部公告 2012 年第 19 号（关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告）的规定。
- 3.1.29 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合卫生部公告 2012 年第 17 号（关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告）的规定。
- 3.1.30 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。

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	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
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	煮熟，品尝其滋味
----	-----------	----------

3.3 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
	普通挂面	花色挂面	
水分，% $\leq$	14.5		GB 5009.3
酸度 ^a ，mL/10g $\leq$	4.0		GB 5009.239
自然断条率，% $\leq$	5.0	10.0	LS/T 3212
熟断条率，% $\leq$	5.0	10.0	LS/T 3212
烹调损失率，% $\leq$	10.0	20.0	LS/T 3212
总砷（以As计），mg/kg $\leq$	0.5		GB 5009.11
*铅（以Pb计），mg/kg $\leq$	0.18		GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg $\leq$	5.0		GB 5009.22
栀子黄 ^b ，g/kg $\leq$	/	0.3	GB 5009.149
肽含量 ^c （以干基计），g/100g $\geq$	/	0.5	GB/T 22492 附录B
注1：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；			
注2：a酸度指标不适用于添加番茄粉的产品的检验；			
注3：b仅适于添加栀子黄的产品的检验；			
注4：c仅适于添加大豆肽粉的产品的检验。			

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

4 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或全麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、魔芋精粉、碳酸钠、黄原胶、亚麻籽胶、栀子黄、食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、谷朊粉、红豆粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、核桃粉、海带粉、紫菜粉、莲藕粉、番茄粉、小米粉、蛋黄粉、荞麦粉、苦荞粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉、葛根粉、山药粉、铁棍山药粉、薏米粉、全麦粉、藜麦粉、抹茶、高粱粉、红枣粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）、菊粉、大豆肽粉（大豆蛋白肽粉）、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、蛋白核小球藻的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食挂面及花色挂面。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，参照LS/T 3212《挂面》的要求制订本企业标准，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