



412366S-2021



河南人主食品有限公司企业标准

Q/HRZ 0001S-2021

手工系列挂面

2021-10-02 发布

2021-10-02 实施

河南人主食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南人主食品有限公司提出。

本标准起草单位：河南人主食品有限公司。

本标准主要起草人：杨小云。

HN
QB

手工系列挂面

1 范围

本标准规定了手工系列挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑豆粉、薏米粉，添加或不添加食用玉米淀粉，添加或不添加植物油（大豆油、芝麻油），添加或不添加鸡蛋（去壳）、菠菜（打浆）、胡萝卜（打浆）中的一种，经调粉、熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称量、包装而成的手工系列挂面。

根据所用原料和产品形状不同，分为：手工挂面、手工空心贡面、手工花色挂面、五谷杂粮手工挂面。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.6 大豆油应符合 GB/T 1535 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.7 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.8 绿豆粉、玉米粉、黑豆粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.11 胡萝卜应符合NY/T 493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	具有产品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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
熟断条率, %	≤	5.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤	10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	手工挂面	≤ 10.0	LS/T 3212
	其它挂面	≤ 15.0	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	6.5	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
*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
注: *铅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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 检验

出厂检验项目为: 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、食用盐的检验。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、食用盐、生活饮用水为原料，添加或不添加绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑豆粉、薏米粉，添加或不添加食用玉米淀粉，添加或不添加植物油（大豆油、芝麻油），添加或不添加鸡蛋（去壳）、菠菜（打浆）、胡萝卜（打浆）中的一种，经调粉、熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称量、包装而成的人工系列挂面。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 3214《手工面》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。

HN

河南人主食品有限公司

QB