



412782S-2021



新乡市乡悦面业有限公司企业标准

Q/XXM 0001S-2021

挂面及花色挂面

2021-11-18 发布

2021-11-18 实施

新乡市乡悦面业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市乡悦面业有限公司提出。

本标准起草单位：新乡县市场监督管理局、新乡市乡悦面业有限公司。

本标准主要起草人：王明新、魏国顺。

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术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或全麦粉为主要原料，辅以鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、黑麦粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食挂面及花色挂面。

根据添加原料不同分为：挂面、花色挂面（鸡蛋挂面、杂粮挂面、蔬菜挂面、水果挂面、食用菌挂面、坚果挂面、复合花色挂面）。

2 术语和定义

挂面：以小麦粉或全麦粉为主要原料，添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面：以小麦粉或全麦粉为主要原料，辅以鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、黑麦粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

3 要求

3.1 原辅料质量要求

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 鸡全蛋粉、蛋黄粉、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。

3.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

- 3.1.6 黑米粉、高粱粉、黄豆粉、黑麦粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 西红柿（番茄）粉应符合NY/T 957 的规定。
- 3.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、莲子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.9 燕麦粉应符合NY/T 892和 GB 2715的规定。
- 3.1.10 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.11 核桃粉、板栗粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 3.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.13 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.15 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 3.1.16 豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.18 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 3.1.19 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.20 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 3.1.21 生活饮用水应符合 GB 5749 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，置于洁净干燥的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状、杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味和口感。
色 泽	具有产品应有色泽，均匀一致	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

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
-----	-----	------

	挂面	花色挂面		
水分，g/100g	≤	14.5	GB 5009.3	
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239	
自然断条率，%	≤	5.0	10.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤	5.0	10.0	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤	10.0	15.0	LS/T 3212
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12	
注：*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定；				

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，兽药残留限量应符合 GB 31650 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，辅以鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、黑麦粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苋麦粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉中的一种或几种，添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶中的一种或几种，加入生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工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》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 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

新乡市乡悦面业有限公司