



413320S-2021



禹州市自然石磨坊企业标准

Q/YZS 0002S-2021

普通挂面及花色挂面

2021-12-29 发布

2021-12-29 实施

禹州市自然石磨坊 发布

前 言

本标准由禹州市自然石磨坊提出并起草。

本标准主要起草人：王彦军。

H N

Q B

普通挂面及花色挂面

1 范围

本标准规定了普通挂面及花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食普通挂面。

或以小麦粉为原料，辅以黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、芝麻叶粉、红薯叶粉或红薯叶原浆（红薯叶经打浆）、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、香菇粉、猴头菇粉、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、葛根粉、桑叶粉、大麦粉、薏米粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据所用原辅料不同，产品分为普通挂面、花色挂面。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 鸡蛋粉或全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、芝麻叶粉、红薯叶粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.10 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15栀子黃应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.16红薯叶、桑叶粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.17大麦粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.18葛根粉应符合 GB/T 30637 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	
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、无异嗅	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
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, g/100g	≤	14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤	5.0 (普通挂面) 10.0 (花色挂面)	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0 (普通挂面) 10.0 (花色挂面)	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10.0 (普通挂面) 20.0 (花色挂面)	LS/T 3212
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
栀子黃, g/kg	≤	0.3 (仅适用于添加栀子黃的花色挂面)	GB 5009.149

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 和 GB 13122 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，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、水分、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食普通挂面。

或以小麦粉为原料，辅以黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉或全蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、芝麻叶粉、红薯叶粉或红薯叶原浆（红薯叶经打浆）、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、香菇粉、猴头菇粉、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、鸡内金粉、葛根粉、桑叶粉、大麦粉、薏米粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、栀子黄中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。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》的有关规定制订本企业标准，为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

禹州市自然石磨坊

