



410028S-2021



河南瑞佳特食品有限公司企业标准

Q/HRS 0001S-2021

---

# 挂面及花色挂面

2021-01-04 发布

2021-01-04 实施

---

河南瑞佳特食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》编写。

本标准由河南瑞佳特食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：徐升。

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。

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、魔芋精粉、谷朊粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、鸡蛋全粉或鸡蛋黄粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、香菇粉、辣木叶（粉碎）、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面及花色挂面。

按照原辅料配方不同分为：普通挂面、鸡蛋挂面、玉米挂面、荞麦挂面、燕麦挂面、高粱挂面、绿豆挂面、黄豆挂面、红薯挂面、紫薯挂面、南瓜挂面、胡萝卜挂面、菠菜挂面、番茄挂面、香菇挂面、辣木叶挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 鲜鸡蛋、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.8 高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 辣木叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 14 种新资源食品公告（2012 年第 19 号）》的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.13 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.14 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.15 栀子黄应符合 GB 7912 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               | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其 |
| 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 | 滋味 |
|-----|-----------|----|

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   |
| 酸度， mL/10g                                           | ≤ 4. 0  | GB 5009. 239 |
| 自然断条率， %                                             | ≤ 5. 0  | LS/T 3212    |
| 熟断条率， %                                              | ≤ 5. 0  | LS/T 3212    |
| 烹调损失， %                                              | ≤ 10. 0 | LS/T 3212    |
| 总砷（以 As 计）， mg/kg                                    | ≤ 0. 5  | GB 5009. 11  |
| 铅*（以 Pb 计）， mg/kg                                    | ≤ 0. 15 | GB 5009. 12  |
| 栀子黄 <sup>a</sup> ， g/kg                              | ≤ 0. 3  | GB 5009. 149 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ， μg/kg                         | ≤ 5. 0  | GB 5009. 22  |
| 注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>a 仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。 |         |              |

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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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、烹调损失、酸度、自然断条率、熟断条率。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

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、魔芋精粉、谷朊粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、鸡蛋全粉或鸡蛋黄粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、香菇粉、辣木叶（粉碎）、栀子黄中的一种或几种，经加生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、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》的有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》的要求制订了本企业标准，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。

河南瑞佳特食品有限公司