



410339S-2021



郑州众天面业有限公司企业标准

Q/ZZM 0002S-2021

挂面及花色挂面

2021-02-15 发布

2021-02-15 实施

郑州众天面业有限公司 发布

前 言

本标准由郑州众天面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：柳广现。

本标准自发布实施之日起替代 Q/ZZM 0002S-2018。

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原料，加入或不加入桑叶汁、芦笋汁、绿豆粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉、玉米粉、鸡蛋粉、菠菜粉的一种或多种，加入或不加入食用盐、碳酸钠，经配料、混合、加水、和面、成型、延压、斩断、干燥、包装加工而成的挂面及花色挂面。

根据添加辅料不同可分为不同产品：普通挂面、花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 桑叶汁、芦笋汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.4 绿豆粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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
色 泽	具有产品应有的色泽	从样品中取出 1 份，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	
性 状	具有产品应有的性状	
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
	普通挂面	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	8.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤	5.0	8.0	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
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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合GB 14881的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合GB 2760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，真菌毒素限量应符合GB 2761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。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为原料，加入或不加入桑叶汁、芦笋汁、绿豆粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉、玉米粉、鸡蛋粉、菠菜粉的一种或多种，加入或不加入食用盐、碳酸钠，经配料、混合、加水、和面、成型、延压、斩断、干燥、包装加工而成的挂面及花色挂面。

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，参照相关标准制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州众天面业有限公司

H N
Q B