



410387S-2021



扶沟县易佳园挂面有限公司企业标准

Q/FYJY 0001S-2021

风味挂面

2021-02-18 发布

2021-02-18 实施

扶沟县易佳园挂面有限公司 发布

前 言

本标准由扶沟县易佳园挂面有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵现斌。

H N
Q B

风味挂面

1 范围

本标准规定了风味挂面的分类、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，添加高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉（添加碳酸钠）、玉米粉、红薯粉、鸡蛋黄粉的一种，经加水 and 面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装加工而成的非即食风味挂面。

按照原辅料不同分为：鸡蛋（风味）挂面、绿豆（风味）挂面、黑豆（风味）挂面、荞麦（风味）挂面、高粱（风味）挂面、黄豆（风味）挂面、玉米（风味）挂面、红薯（风味）挂面。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 生活饮用水应符合 GB 5749 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	从样品中取适量，倒入洁净瓷盘中，在自然光线下，观察色泽、性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	具有产品特有的气味、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
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
烹调损失率，%	≤10.0	LS/T 3212
铅*（以Pb计），mg/kg	≤0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤5.0	GB 5009.22
总砷（以As计），mg/kg	≤0.5	GB 5009.11
* 该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。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、烹调损失率、酸度、自然断条率、熟断条率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

风味挂面是以小麦粉为主要原料，添加高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉（添加碳酸钠）、玉米粉、红薯粉、鸡蛋黄粉的一种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装加工而成的非即食风味挂面。

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。

扶沟县易佳园挂面有限公司