



410522S-2021



濮阳市佳香面业有限公司企业标准

Q/PJX 0001S-2021

挂面

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

濮阳市佳香面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市佳香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：周元元、吕伟利、彭祥波、王翠利。

H N
Q B

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的分类、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,加入生活饮用水,添加或不添加食用盐,添加不添加鲜鸡蛋(鸡蛋经清洗、打蛋)或鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、南瓜、黄秋葵、西红柿(番茄)、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、桑叶粉、辣木叶粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉、枳椇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、谷朊粉中的一种或几种,经调粉、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。

根据所用原辅料不同,产品分为:普通挂面、花色挂面【鸡蛋挂面、杂粮挂面、果蔬挂面、食用菌挂面、植物挂面】。

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 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 鲜鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 果蔬粉【菠菜、胡萝卜、南瓜、黄秋葵、西红柿(番茄)、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚】应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 果蔬浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、南瓜、黄秋葵、西红柿(番茄)、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚】应符合 GB 17325 的规定。

2.1.8 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 辣木叶粉所用原料辣木叶应符合原国家卫生部公告 2012 年第 19 号《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》的规定。

2.1.10 桑叶粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。。

2.1.11 枳椇子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 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	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味,煮熟后口感不粘，不牙碜	
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, %	≤ 10.0（花色挂面） 5.0（普通挂面）	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 10.0（花色挂面） 5.0（普通挂面）	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 20.0（花色挂面） 10.0（普通挂面）	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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入生活饮用水，添加或不添加食用盐，添加或不添加鲜鸡蛋（鸡蛋经清洗、打蛋）或鸡蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、南瓜、黄秋葵、西红柿（番茄）、芹菜、西兰花、紫甘蓝、韭菜、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚中的一种或几种】、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、桑叶粉、辣木叶粉、火麻仁粉、酸枣仁粉、刀豆粉、玉竹粉、百合粉、芡实粉、麦芽粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、葛根粉、桔梗粉、甘草粉、栀子粉、砂仁粉、佛手粉、鱼腥草粉、枳椇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、谷朊粉中的一种或几种，经调粉、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。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》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。

濮阳市佳香面业有限公司