



410654 S-2021



恒升（新乡）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0001S-2021

普通挂面

2021-04-09 发布

2021-04-09 实施

恒升（新乡）食品有限公司 发布

前 言

本标准由恒升（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张全胜、孙桂莲。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSY 0001S-2019（备案号：411446S-2019）。

HN
QB

普通挂面

1 范围

本标准规定了普通挂面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉或全麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、碳酸钠、黄原胶、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、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食普通挂面。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。

2.1.6 栀子黄应符合 GB 7912 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	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, %	≤	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	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄, g/kg	≤	0.3 (仅适用于添加栀子黄的产品)	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 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。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉或全麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、碳酸钠、黄原胶、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、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食普通挂面。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。

恒升（新乡）食品有限公司