



410900S-2021



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0006S-2021

原浆挂面

2021-05-01 发布

2021-05-01 实施

河南天香面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

本标准自发布实施日起替代 Q/HTX 0006S-2021(备案号：410147S-2021，2021-01-23 发布实施)。

HN

QB

原浆挂面

1 范围

本标准规定了原浆挂面的术语和定义、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，加入新鲜蔬菜浆或水果浆或食用菌浆（番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、火龙果中的一种或多种经拣选、清洗、打浆）、鲜鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入水、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、亚麻籽胶、铁棍山药粉、红枣粉、小米粉、荞麦粉中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食原浆挂面。

原浆挂面分为：西红柿原浆挂面、芹菜原浆挂面、胡萝卜原浆挂面、菠菜原浆挂面、蔬菜原浆挂面、鸡腿菇原浆挂面、平菇原浆挂面、白蘑菇原浆挂面、香菇原浆挂面、蘑菇原浆挂面、50%⁺铁棍山药原浆挂面、铁棍山药原浆挂面、铁棍山药（原味）原浆挂面、铁棍山药（鸡蛋）原浆挂面、火龙果原浆挂面、鸡蛋原浆挂面、铁棍山药原浆刀削挂面、铁棍山药原浆烩面、铁棍山药原浆拉面、铁棍山药原浆小面、红枣铁棍山药原浆面、铁棍山药胡萝卜原浆小面、铁棍山药菠菜原浆小面、荞麦铁棍山药原浆挂面

注：50%⁺铁棍山药原浆挂面中新鲜铁棍山药浆占比 $\geq 50\%$ 。

2 术语和定义

原浆挂面：以小麦粉为主要原料，加入新鲜蔬菜浆或水果浆或食用菌浆（番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、火龙果中的一种或多种经拣选、清洗、打浆）、鲜鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入水、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、亚麻籽胶、铁棍山药粉、红枣粉、小米粉、荞麦粉中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食原浆挂面。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.6 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。

3.1.7 铁棍山药粉应符合 NT/T 2984 的规定。

3.1.8 红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.9 小米粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.10 番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、火龙果应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.11 铁棍山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB/T 20351 的规定。

3.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

3.1.13 鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇应符合 GB 7096 的规定。

3.2 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	取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，样品用沸水煮熟，品尝其滋味。
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	

3.3 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，%	≤ 15.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤ 15.0	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤ 30.0	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
食用盐 ^a (以氯化钠计)，g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44
注：*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。		
a仅适用于添加食用盐的产品。		

3.4 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。

3.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

4 检验

出厂检验项目包括感官要求、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，加入新鲜蔬菜浆或水果浆或食用菌浆（番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、火龙果中的一种或多种经拣选、清洗、打浆）、鲜鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）中的一种或几种，加入水、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、亚麻籽胶、铁棍山药粉、红枣粉、小米粉、荞麦粉中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食原浆挂面。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，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。

河南天香面业有限公司