



411247S-2021



河南创大粮食加工有限公司企业标准

Q/HCLJ 0002S-2021

---

# 挂面

2021-06-09 发布

2021-06-09 实施

---

河南创大粮食加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南创大粮食加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏卫红。

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，添加食用盐、碳酸钠、猕猴桃粉、酪蛋白磷酸肽、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的几种，经加水 and 面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的挂面。

按照原辅料配方不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 猕猴桃粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.6 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.7 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.8 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.9 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.10 维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.11 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.12 维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.13 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.14 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.15 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.17 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.18 生产用水应符合 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	取适量试样置于白瓷盘

色 泽	具有本品应有的色泽	中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
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	

### 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, %	≤ 10	LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
锌 <sup>a</sup> , mg/kg	10~40	GB 5009.14
钙 <sup>a</sup> , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>a</sup> , mg/kg	14~26	GB 5009.90
硒 <sup>a</sup> , μg/kg	140~280	GB 5009.93
维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>a</sup> , mg/kg	3~5	GB 5009.85
L-赖氨酸 <sup>a</sup> , g/kg	1~2	GB 5009.124
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg	40~50	GB 5009.89
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：\*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。  
a 仅适用于添加该营养强化剂产品的检测。

### 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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 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。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，添加食用盐、碳酸钠、猕猴桃粉、酪蛋白磷酸肽、低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)中的几种，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的挂面。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》的要求制订了本企业标准，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。

河南创大粮食加工有限公司

Q B