



412199S-2021



河南永新面粉股份有限公司企业标准

Q/HYM 0003S-2021

---

# 挂面及花色挂面

2021-09-15 发布

2021-09-15 实施

---

河南永新面粉股份有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南永新面粉股份有限公司提出。

本标准由河南永新面粉股份有限公司、北京暖食家未来食品科技有限公司共同起草。

本标准主要起草人：王保正、王铎。

本标准自发布实施日起替代 Q/HYM 0003S—2019。

H N  
Q B

# 挂面及花色挂面

## 1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面的分类、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，辅以或不辅以鸡全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、香菇粉、核桃粉、山药粉、南瓜粉、绿豆粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、猪肝粉（熟）、牛腩粉（熟）、鳕鱼粉（熟）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面及花色挂面。

根据添加辅料不同分不同种类：挂面（普通挂面、无盐细面）、花色挂面（鸡蛋面、荞麦面、玉米面、黄豆面、紫薯面、香菇面、核桃面、山药面、南瓜面、绿豆面、番茄面、芹菜面、胡萝卜面、菠菜面、蔬菜面、杂粮面、菠菜猪肝面、西红柿牛腩面、鳕鱼南瓜面、果蔬面、复合风味挂面）。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.5 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.6 山药粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.7 南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 猪肝粉、牛腩粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.9 鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 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                   | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口,煮熟 |
| 色 泽 | 具有本品应有的色泽，色泽均一       |                                                        |
| 气 味 | 具有本品应有的气味，无异味        |                                                        |
| 口 感 | 煮熟后口感不粘，不牙碜，具有本品特有滋味 |                                                        |

|     |           |            |
|-----|-----------|------------|
| 杂 质 | 无肉眼可见外来杂质 | 5min 后品其口感 |
|-----|-----------|------------|

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     |
|----------------------------------|-----|------|-------------|
|                                  | 挂面  | 花色挂面 |             |
| 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  |             |
| 烹调损失率, %                         | ≤   | 10.0 |             |
| 总砷(以 As 计), mg/kg                | ≤   | 0.5  | GB 5009.11  |
| 铅 <sup>a</sup> (以 Pb 计), mg/kg   | ≤   | 0.15 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg     | ≤   | 5.0  | GB 5009.22  |
| 甲基汞 <sup>a</sup> (以 Hg 计), mg/kg | ≤   | 0.5  | GB 5009.17  |
| 钠 <sup>b</sup> (以 Na 计), mg/100g | ≤   | 5    | GB 5009.91  |
| 注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;  |     |      |             |
| 注 2: a 指标仅适于添加鳕鱼粉的产品;            |     |      |             |
| 注 3: b 仅适用于无盐细面。                 |     |      |             |

2.4 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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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。

3 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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、酸度的检验。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为主要原料，辅以或不辅以鸡全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、香菇粉、核桃粉、山药粉、南瓜粉、绿豆粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉、猪肝粉（熟）、牛腩粉（熟）、鳕鱼粉（熟）、食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水和面、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面及花色挂面。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，作为组织生产、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。

河南永新面粉股份有限公司