



412047S-2021



濮阳市乾雨食品有限公司企业标准

Q/PQS 0002S-2021

---

# 花色挂面

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

---

濮阳市乾雨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市乾雨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：解晓东。

本标准自发布实施日起替代 Q/PQS 0002S-2019。

H N

Q B

# 花色挂面

## 1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、全蛋粉、绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、香菇粉、西红柿粉、菠菜粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉中的几种，水和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成的非即食花色挂面。

## 2 分类

根据添加原料不同分为：鸡蛋挂面、绿豆挂面、大豆挂面、豌豆挂面、香菇挂面、西红柿挂面、菠菜挂面、荞麦挂面、高粱挂面、小米挂面、玉米挂面。

2.1 鸡蛋挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、全蛋粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.2 绿豆挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、绿豆粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.3 大豆挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、大豆粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.4 豌豆挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、豌豆粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.5 香菇挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、香菇粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.6 西红柿挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、西红柿粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.7 菠菜挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、菠菜粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.8 荞麦挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、荞麦粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.9 高粱挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、高粱粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

2.10 小米挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、小米粉、水，和面、熟化、压延、切条、干

燥、包装加工而成。

2.11 玉米挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、玉米粉、水，和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成。

### 3 要求

#### 3.1 原料要求

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

3.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

3.1.4 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

3.1.5 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.6 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.7 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.8 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

3.1.9 西红柿粉应符合 NY/T 957 的规定。

3.1.10 菠菜粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

3.1.11 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

3.1.12 高粱粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.13 小米粉应符合 GB 2715 的规定。

3.1.14 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

3.1.15 生产用水应符合 GB 5749 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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味在，在沸水中煮 5	
色 泽	鸡蛋挂面		微黄色
	绿豆挂面		微绿色
	大豆挂面		微黄色
	豌豆挂面		微绿色
	香菇挂面		微黑色
	西红柿挂面		微红色
	菠菜挂面		微绿色

	荞麦挂面	白色	分钟后品尝其滋味， 检查其烹调性。
	高粱挂面	微红色	
	小米挂面	微黄色	
	玉米挂面	微黄色	
气 味	鸡蛋挂面	具有小麦粉和鸡蛋应有的气味，无异味	
	绿豆挂面	具有小麦粉和绿豆应有的气味，无异味	
	大豆挂面	具有小麦粉和大豆应有的气味，无异味	
	豌豆挂面	具有小麦粉和豌豆应有的气味，无异味	
	香菇挂面	具有小麦粉和香菇应有的气味，无异味	
	西红柿挂面	具有小麦粉和西红柿应有的气味，无异味	
	菠菜挂面	具有小麦粉和菠菜应有的气味，无异味	
	荞麦挂面	具有小麦粉和荞麦应有的气味，无异味	
	高粱挂面	具有小麦粉和高粱应有的气味，无异味	
	小米挂面	具有小麦粉和小米应有的气味，无异味	
	玉米挂面	具有小麦粉和玉米应有的气味，无异味	
	滋 味	鸡蛋挂面	煮熟后，具有小麦粉和鸡蛋应有的滋味
绿豆挂面		煮熟后，具有小麦粉和绿豆应有的滋味	
大豆挂面		煮熟后，具有小麦粉和大豆应有的滋味	
豌豆挂面		煮熟后，具有小麦粉和豌豆应有的滋味	
香菇挂面		煮熟后，具有小麦粉和香菇应有的滋味	
西红柿挂面		煮熟后，具有小麦粉和西红柿应有的滋味	
菠菜挂面		煮熟后，具有小麦粉和菠菜应有的滋味	
荞麦挂面		煮熟后，具有小麦粉和荞麦应有的滋味	
高粱挂面		煮熟后，具有小麦粉和高粱应有的滋味	
小米挂面		煮熟后，具有小麦粉和小米应有的滋味	
玉米挂面		煮熟后，具有小麦粉和玉米应有的滋味	
		烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口
	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, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0	GB 5009.44
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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.25	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5	GB 5009.22

注: \*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

### 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 食品生产加工过程中的卫生要求

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, 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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

## 4 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、烹调损失率、自然断条率、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

花色挂面是以小麦粉为原料，加入食用盐、碳酸钠、全蛋粉、绿豆粉、大豆粉、豌豆粉、香菇粉、西红柿粉、菠菜粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉中的几种，水和面、熟化、压延、切条、干燥、包装加工而成的非即食花色挂面。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。

H N

濮阳市乾雨食品有限公司

Q B