

412245S-2021



濮阳市金水河面业有限公司企业标准

Q/PJM 0001S-2021

挂面及花色挂面

2021-09-25 发布

2021-09-25 实施

濮阳市金水河面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市金水河面业有限公司提出。

本标准起草单位: 濮阳市金水河面业有限公司。

本标准主要起草人:吴玉忠。

本标准自发布实施之日起代替标准号: Q/PJM 0001S-2020, 备案号: 414161S-2020, 备案日期: 2020-2-9。

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、黑麦粉、绿小麦粉中的一种为主要原料,添加或不添加大豆粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、山药粉、桑叶粉中的一种或多种,添加或不添加鸡蛋液(鸡蛋经去壳、打蛋),添加或不添加菠菜(制作成汁)、胡萝卜(制作成汁)、南瓜(制作成汁)、紫薯粉中一种或多种,添加或不添加碳酸钠,添加生活饮用水、食用盐,经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面及花色挂面。

根据所用原料不同分为: 杂粮花色挂面、小米花色挂面、小米鸡蛋挂面、黑麦鸡蛋花色挂面、藕粉莲子花色挂面、鸡蛋花色挂面、香菇花色挂面、蔬菜花色挂面、山药花色挂面、荞麦鸡蛋花色挂面、桑叶花色挂面、黑麦挂面、荞麦花色挂面、荞麦热干面、热干面、绿麦桑叶挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 大豆粉、高梁粉、小米粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.6 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇粉应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋应符合GB 2749的规定。
- 2.1.11 莲子粉应符合NY/T 1504的规定。
- 2.1.12 菠菜应符合NY/T 964的规定。
- 2.1.13 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.14 南瓜应符合NY/T 747的规定。
- 2.1.15 桑叶粉应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质,应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合GB 1886.1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
	<u> </u>	,— :— : - : :

性状	条状	从样品中取出 1 袋,倒入一洁净白色瓷盘
色 泽	具有产品原辅料特有的色泽	中,在自然光下用肉眼观察色泽、性状及
气、滋味	具有产品原辅料特有的气、滋味,无异味	有无外来杂质,在沸水中煮 5 分钟后,嗅
杂质	无肉眼可见外来杂质	其气味,然后以温开水漱口,品其滋味

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,%	\leqslant	14. 5	GB 5009.3	
熟断条率,%	\ll	5. 0	LS/T 3212	
自然断条率,%	\leqslant	5. 0	LS/T 3212	
烹调损失率,%	\leqslant	10.0	LS/T 3212	
食用盐(以 NaC1 计), g/100g	\leqslant	3. 0	GB 5009.44	
酸度, mL/10g	\leqslant	4. 0	GB 5009. 239	
*铅(以Pb计), mg/kg	\leqslant	0. 18	GB 5009.12	
总砷(以As计), mg/kg	\leqslant	0. 5	GB 5009.11	
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	\leqslant	5. 0	GB 5009. 22	
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 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

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。

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 失率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉中的一种为主要原料,添加或不添加大豆粉、高梁粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、山药粉、桑叶粉中的一种或多种,添加或不添加鸡蛋液(鸡蛋经去壳、打蛋),添加或不添加菠菜(制作成汁)、胡萝卜(制作成汁)、南瓜(制作成汁)、紫薯粉中一种或多种,添加或不添加碳酸钠,添加生活饮用水、食用盐,经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面及花色挂面。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》的要求制订本企业标准,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。

濮阳市金水河面业有限公司

