



413463S-2022



三门峡墨员外食品有限公司企业标准

Q/SMYW 0001S-2022

墨鱼汁挂面

2022-12-28 发布

2022-12-28 实施

三门峡墨员外食品有限公司 发布

前 言

本标准由三门峡墨员外食品有限公司提出。

本标准起草单位：三门峡墨员外食品有限公司。

本标准主要起草人：员立萍。

HN

QB

墨鱼汁挂面

1 范围

本标准规定了墨鱼汁挂面的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，以生活饮用水、墨鱼汁（或墨鱼汁粉）调味品为辅助原料，添加（或不添加）食用盐，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的特色挂面。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

2.1 墨鱼汁挂面

以小麦粉为主要原料，以生活饮用水、墨鱼汁（或墨鱼汁粉）为辅助原料，添加（或不添加）食用盐，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装等工序加工而成的特色挂面。

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 生产过程中用水应符合 GB 5749 规定。

3.1.3 墨鱼汁（墨鱼汁粉）调味品应符合 GB 10133 标准。

3.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
色泽	均匀一致	按GB/T40636-2021标准执行
杂质	无正常视力可见的异物	
气味	有墨鱼汁特殊风味，无异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

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	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5	GB/T 40636-2021附录B
熟断条率，%	≤ 5	GB/T 40636-2021附录C
烹调损失率，%	≤ 10	GB/T 40636-2021附录C

*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
甲基汞(以Hg计)，mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
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 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

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：净含量及允许短缺量、感官要求、水分、自然断条率、酸度、烹调损失率。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为主要原料，以生活饮用水、墨鱼汁（或墨鱼汁粉）调味品为辅助原料，添加（或不添加）食用盐，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的特色挂面。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，参照相关国标、行标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。

三门峡墨员外食品有限公司

H N

Q B