



410055S-2022



河南永新面粉有限公司企业标准

Q/HYM 0003S-2022

---

# 挂面、花色挂面及刀削面

2022-01-07 发布

2022-01-07 实施

---

河南永新面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南永新面粉有限公司提出。

本标准由河南永新面粉有限公司、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、耿闪闪、王铎。

H N  
Q B

# 挂面、花色挂面及刀削面

## 1 范围

本标准规定了挂面、花色挂面及刀削面的分类、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、切条或刀削成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面、花色挂面及刀削面。

根据添加辅料不同将本产品分不同种类：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）、刀削面（荞麦刀削面、杂粮刀削面、蔬菜刀削面、刀削面）。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 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 南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山药粉、红枣粉、草莓粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 猪肝粉、牛腩粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.8 鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 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	条状固态	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,按照食用方法品其口感。
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	

### 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
		普通挂面	花色挂面、刀削面	
水分，%	≤	14.5		GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率，%	≤	5.0	8.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤	5.0	8.0	
烹调损失率，%	≤	10.0	15	
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5		
铅*（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；b 指标仅适用于无盐细面或其他声称无盐的产品。				

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

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，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、切条或刀削成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面、花色挂面及刀削面。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。

河南永新面粉有限公司