



410690S-2022



浚县汉生食品有限责任公司企业标准

Q/XHS 0001S-2022

手弹挂面

2022-03-24 发布

2022-03-24 实施

浚县汉生食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由浚县汉生食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：浚县汉生食品有限责任公司。

本标准主要起草人：孙肖瑞、刘彩霞。

本标准自实施之日起代替：Q/XHS 0001S-2019。

H N

Q B

手弹挂面

1 范围

本标准规定了手弹挂面的术语和定义、分类、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，添加荞麦（磨粉）、荞麦粉、绿豆（磨粉）、豌豆（磨粉）、红豆（磨粉）、薏米（磨粉）、黑米（磨粉）、黄豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、小米（磨粉）、芸豆（磨粉）、木薯淀粉、玉米淀粉、木薯粉、南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、红萝卜粉、紫薯粉、西红柿粉、番茄酱、蛋黄粉、香菇粉、猴头菇粉、大麦若叶粉、山药粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、蒸制（防止粘连，未完全熟制）、切断（或不切断）、手工二次成型放入模具、干燥、包装加工而成的非即食手弹挂面。

根据辅料不同分为：荞麦挂面、绿豆挂面、豌豆挂面、红豆薏米挂面、杂粮挂面、杂豆挂面、南瓜挂面、菠菜挂面、胡萝卜挂面、红萝卜挂面、紫薯挂面、西红柿挂面、鸡蛋挂面、香菇挂面、猴头菇挂面、大麦若叶挂面、山药挂面。

2 术语和定义

手弹挂面：以小麦粉为主料，添加辅料，经混粉、加水和面等工艺、手工二次成型盘成不同形状的手弹挂面。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 薏米应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 黑豆应符合 DB22/T 2619 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.14 芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.15 木薯淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。

- 3.1.16 木薯粉应符合 CXS 176 的规定。
- 3.1.17 南瓜粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 3.1.18 菠菜粉、红甜菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.19 胡萝卜粉、红萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.20 西红柿粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 3.1.21 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.22 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.23 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.24 大麦若叶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.25 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.26 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.27 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	取被测样品，在自然光下，观察性状、色泽、杂质，嗅其气味；煮熟后口尝其滋味、口感。
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其他异味	
杂质	正常视力无可见的异味	
口感	煮熟后不牙碜	

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	≤ 4.0	GB 5009.239
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
食用盐(以NaCl计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*该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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、烹调损失率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加荞麦（磨粉）、荞麦粉、绿豆（磨粉）、豌豆（磨粉）、红豆（磨粉）、薏米（磨粉）、黑米（磨粉）、黄豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、小米（磨粉）、芸豆（磨粉）、木薯淀粉、玉米淀粉、木薯粉、南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、红萝卜粉、紫薯粉、西红柿粉、番茄酱、蛋黄粉、香菇粉、猴头菇粉、大麦若叶粉、山药粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、蒸制（防止粘连，未完全熟制）、切断（或不切断）、手工二次成型放入模具、干燥、包装加工而成的非即食手弹挂面。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，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中产品以蒸制工艺进行了加工，但产品未完全熟制，需再加工（或烹饪）完全熟制后才能食用。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

浚县汉生食品有限责任公司