



410969S-2022



河南省大鲵山实业有限公司企业标准

Q/HDNS 0001S-2022

鲵肉粉挂面

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

河南省大鲵山实业有限公司 发布

前 言

本标准由河南省大鲵山实业有限公司提出。

本标准起草单位：河南省大鲵山实业有限公司。

本标准主要起草人：张耀武、耿小平。

H N

Q B

鲩肉粉挂面

1 范围

本标准规定了鲩肉粉挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、鲩肉粉【娃娃鱼（人工山泉水养殖娃娃鱼）经清洗、分割、切块、烘干、粉碎】为主要原料，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的鲩肉粉挂面。

根据鲩肉粉含量的不同分为：普通鲩肉粉挂面和精品鲩肉粉挂面。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 娃娃鱼应符合 GB 2733 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	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。
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气味和滋味，无异味	
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
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
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
*铅（以Pb计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
甲基汞（以Hg计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.17
总砷（以As计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

*该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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、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。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、鲩肉粉【娃娃鱼（人工山泉水养殖娃娃鱼）经清洗、分割、切块、烘干、粉碎】为主要原料，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的鲩肉粉挂面。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南省大鲩山实业有限公司

H N

Q B