



410800S-2022



延津县胙城挂面面食厂企业标准

Q/YZG 0001S-2022

# 手工空心挂面

2022-04-06 发布

2022-04-06 实施

延津县胙城挂面面食厂 发布

## 前 言

本标准由延津县胙城挂面面食厂提出。

本标准起草单位：延津县胙城挂面面食厂。

本标准主要起草人：刘俊峰、杨会芳。

H N

Q B

# 手工空心挂面

## 1 范围

本标准规定了手工空心挂面的术语和定义、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加生活饮用水、食用盐、叶菜类（景天三七）菜粉（添加或不添加）、元宝枫籽油（添加或不添加），经手工揉和、发酵、搓条、挂面、晾晒制成的手工空心挂面。

## 2 术语和定义

以小麦粉为原料，添加生活饮用水、食用盐、叶菜类（景天三七）菜粉（添加或不添加）、元宝枫籽油（添加或不添加），经手工揉和、发酵、搓条、挂面、晾晒制成的呈圆空心长条状的手工空心挂面。

## 3 要求

### 3.1 原辅料

3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

3.1.4 叶菜类（景天三七）菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

3.1.5 元宝枫籽油应符合卫生部《关于批准元宝枫籽油和牡丹籽油作为新资源食品的公告》[2011]9号的规定。

### 3.2 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    | 呈圆空心长条状                      | 将试样置于白色瓷盘中，自然光下用肉眼观色泽、性状，用鼻子嗅其气味，煮熟后检查烹调性，并品其滋味 |
| 色泽    | 白色或灰绿色                       |   |
| 滋味及气味 | 具有小麦粉和相应辅料混合后的气味，无酸味、霉味及其它异味 |   |
| 烹调性   | 煮熟后口感不粘、不牙碜、柔软爽口             |   |

### 3.3 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    |
| 食用盐 (以 NaCl 计) / (g/100g) | ≤ 3.0  | GB 5009.44     |
| 自然断条率/ (%)                | ≤ 5.0  | LS/T 3212 附录 B |
| 熟断条率/ (%)                 | ≤ 5.0  | LS/T 3212 附录 C |

|                               |   |      |                |
|-------------------------------|---|------|----------------|
| 烹调损失率/ (%)                    | ≤ | 10.0 | LS/T 3212 附录 C |
| *铅 (以 Pb 计) / (mg/kg)         | ≤ | 0.18 | GB 5009.12     |
| 注: *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

应符合JJF 1070的规定。

### 3.5 生产过程的卫生要求

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 4 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、食用盐、自然断条率、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为原料，添加生活饮用水、食用盐、叶菜类（景天三七）菜粉（添加或不添加）、元宝枫籽油（添加或不添加），经手工揉和、发酵、搓条、挂面、晾晒制成的手工空心挂面。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。

H N

延津县胙城挂面面食厂

Q B