



411223S-2022



濮阳市龙祥食品有限公司企业标准

Q/PLS 0003S-2022

挂面、花色挂面

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

濮阳市龙祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市龙祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王秀敏、王付俊、孙卫西。

本标准自实施之日起替代标准号 Q/PLS 0003S-2018，备案号 411758S-2018。

H N

Q B

挂面、花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面、花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面；或以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、黑小麦粉、食用盐、碳酸钠、食用玉米淀粉、谷朊粉中的一种或几种，辅以或不辅以鸡蛋液、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、鸡全蛋粉、玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、大米粉、黑米粉、大麦粉、青稞粉、土豆粉、桑叶粉、南瓜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、苹果粉、山药粉、红枣粉、大麦若叶粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、可可粉、核桃粉、海参粉、海带粉、魔芋粉、茯苓粉、枸杞粉中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面、花色挂面。

按照原料配方不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.7 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋液、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、大米粉、黑米粉、大麦粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 土豆粉、桑叶粉、南瓜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、苹果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 山药粉、红枣粉、大麦若叶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.14 香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.16 核桃粉应符合 19300 的规定。

2.1.17 海参粉应符合 SC/T 3310 和 GB 10136 的规定。

2.1.18 海带粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.19 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.20 茯苓粉、枸杞粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.21 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
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
食用盐(以 NaCl 计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
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, %	≤ 15.0	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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185
甲基汞 ^b , g/kg	≤ 0.5	GB 5009.17

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加苹果粉产品的检测。

b 仅适用于添加海参产品的检测。

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 规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、烹调损失、酸度、自然断条率、熟断条率。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，添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面；或以小麦粉为主要原料，添加全麦粉、黑小麦粉、食用盐、碳酸钠、食用玉米淀粉、谷朊粉中的一种或几种，辅以或不辅以鸡蛋液、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉、鸡全蛋粉、玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、大米粉、黑米粉、大麦粉、青稞粉、土豆粉、桑叶粉、南瓜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、苹果粉、山药粉、红枣粉、大麦若叶粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、可可粉、核桃粉、海参粉、海带粉、魔芋粉、茯苓粉、枸杞粉中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面、花色挂面。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 LS/T 3212《挂面》的要求制订了本企业标准，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。

濮阳市龙祥食品有限公司

QB