



411224 S-2022



龙亭区童你相伴手工面坊企业标准

Q/LTS 0001S-2022

挂面及花色挂面

2022-05-11 发布

2022-05-11 实施

龙亭区童你相伴手工面坊 发布

前 言

本标准由龙亭区童你相伴手工面坊提出。

本标准起草单位：龙亭区童你相伴手工面坊、河南省食品药品审评查验中心。

本标准主要起草人：王志超、李俊星。

H N

Q B

挂面及花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为原料，加入水，经配料、混合、和面、碾压、成型、干燥、斩断、包装而成的普通挂面。

或以小麦粉为原料，加入大豆粉、绿豆粉、玉米面、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉、食用葛根粉、燕麦粉、海带粉、紫菜粉、黑芝麻（粉碎）、鸡蛋粉或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、香菇粉、蔬菜粉（菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯中的一种或几种）或蔬菜汁（菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、南瓜、黄瓜、紫甘蓝、上海青中的一种或几种，经清洗、打汁）中的一种或几种，加入水，加入或不加入食用盐，经配料、混合、和面、碾压、成型、干燥、斩断、包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同可分为：普通挂面；花色挂面：大豆挂面、绿豆挂面、玉米挂面、荞麦挂面、青稞挂面、高粱挂面、红薯挂面、葛根挂面、燕麦挂面、海带挂面、紫菜挂面、鸡蛋挂面、香菇挂面、菠菜挂面、番茄挂面、甜菜根挂面、胡萝卜挂面、芹菜挂面、山药挂面、紫薯挂面、混合杂粮挂面、混合蔬菜挂面、南瓜挂面、黄瓜挂面、紫甘蓝挂面、上海青挂面、黑芝麻挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆粉、绿豆粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.8 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.9 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、南瓜、黄瓜、紫甘蓝、上海青应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.13 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.14 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有产品应有的性状	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,煮熟 5min 后品其口感
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	
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	
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
总砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11
*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

注: *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

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。

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、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、酸度。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原料，加入水，经配料、混合、和面、碾压、成型、干燥、斩断、包装而成的普通挂面。

或以小麦粉为原料，加入大豆粉、绿豆粉、玉米面、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉、食用葛根粉、燕麦粉、海带粉、紫菜粉、黑芝麻（粉碎）、鸡蛋粉或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、香菇粉、蔬菜粉（菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯中的一种或几种）或蔬菜汁（菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、南瓜、黄瓜、紫甘蓝、上海青中的一种或几种，经清洗、打汁）中的一种或几种，加入水，加入或不加入食用盐，经配料、混合、和面、碾压、成型、干燥、斩断、包装而成的花色挂面。

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，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。

龙亭区童你相伴手工面坊

QB