



411245S-2022



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0007S-2022

# 黑青稞挂面

2022-05-13 发布

2022-05-13 实施

中粮面业（濮阳）有限公司 发布

## 前 言

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出。

本标准起草单位：中粮面业（濮阳）有限公司。

本标准主要起草人：赵庆华、张智勇、宋燕燕、解树珍、张宝庆、宋宁宁。

H N

Q B

# 黑青稞挂面

## 1 范围

本标准规定了黑青稞挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以黑青稞粉(≥70%)为主要原料,添加或不添加小麦粉、谷朊粉(活性小麦面筋粉)、全麦粉,经加水和面、熟化(醒面)、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食挂面。

## 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 谷朊粉(活性小麦面筋粉)应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.4 黑青稞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 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	从产品中取 100g,自然光下用肉眼观察性状、色泽,并检查有无杂质,嗅其气味;煮熟后评价其口感是否粘牙、牙疹
色泽	均匀一致	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘,不牙疹	
杂质	无肉眼可见的异物	

### 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
水分含量, %	≤ 13.0	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	
烹调损失率, %	≤ 10.0	
总膳食纤维(以干基计), %	≥ 8.0	GB 5009.88
β-葡聚糖含量(以干基计), %	≥ 3.5	NY/T 2006
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

总砷（以As计），mg/kg	≤	0.4	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
P <sub>N</sub> 真菌毒素	≤	0.7	LS/T 3304
P <sub>N</sub> 污染物	≤	0.7	LS/T 3304
P <sub>N</sub> 农药残留	≤	0.7	LS/T 3304
注：*铅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

应符合JJF 1070的规定。

## 2.5 生产加工过程卫生要求

应符合GB 14881的规定。

## 2.6 其它要求

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。

## 3 检验

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

## 编制说明

黑青稞挂面是以黑青稞粉(≥70%)为主要原料,添加或不添加小麦粉、谷朊粉(活性小麦面筋粉)、全麦粉,经加水和面、熟化(醒面)、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的非即食挂面。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定,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 规定。

H N

中粮面业(濮阳)有限公司

Q B