



412240S-2022



唐河县苍台面粉厂企业标准

Q/TCM 0002S-2022

# 挂面及花色挂面

2022-08-15 发布

2022-08-15 实施

唐河县苍台面粉厂 发布

## 前 言

本标准由唐河县苍台面粉厂提出并起草。

本标准起草人：侯磊。

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。

本标准适用于小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、称量、包装而成的挂面。

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）、全蛋粉、蛋黄粉或鸡蛋液（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，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、调粉、熟化、压延、切条、干燥、切断、称量、包装加工而成的花色挂面。

按照原辅料配方不同分为：普通挂面、花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生活饮用水应符合 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、全蛋粉、蛋黄粉应符合 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。

2.1.15 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 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

性 状	要 求	检验方法
性状	条状	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	具有该产品应有的色泽,均匀一致	
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	15.0	
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3
食用盐 <sup>a</sup> (以 NaCl 计), g/100g	≤	4.0		GB 5009.44
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 <sub>1</sub> , 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;  
a 仅适用于添加食用盐的产品检验。

### 2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

### 2.5 生产过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失率、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

本标准适用于小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、称量、包装而成的挂面。

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）、全蛋粉、蛋黄粉或鸡蛋液（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，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）中的一种或几种，加入生活饮用水，经配料、调粉、熟化、压延、切条、干燥、切断、称量、包装加工而成的花色挂面。

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。

唐河县苍台面粉厂

QB