



412267S-2022



濮阳市金汐河面业有限公司企业标准

Q/PJM 0001S-2022

挂面及花色挂面

2022-08-17 发布

2022-08-17 实施

濮阳市金汐河面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市金沙河面业有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市金沙河面业有限公司。

本标准主要起草人：徐兴佑。

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。

本标准适用于挂面、花色挂面。

挂面是以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种为主要原料，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种为主要原料，添加大豆粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、山药粉、桑叶粉、鸡蛋液(鸡蛋经去壳、打蛋)、鸡蛋粉、菠菜(制作成汁)或粉、胡萝卜(制作成汁或粉)或粉、南瓜(制作成汁)或粉、紫薯粉中一种或多种，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

根据所用原料不同分为：普通挂面、杂粮花色挂面、小米花色挂面、小米鸡蛋挂面、黑麦鸡蛋花色挂面、藕粉莲子花色挂面、鸡蛋花色挂面、香菇花色挂面、蔬菜花色挂面、山药花色挂面、荞麦鸡蛋花色挂面、桑叶花色挂面、黑麦挂面、荞麦花色挂面、绿麦桑叶挂面。

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、黑小麦粉、绿小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.4 大豆粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.6 莲子粉应符合 19300 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 山药粉、桑叶粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 菠菜、胡萝卜、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合 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

项 目	要求	检验方法
性 状	条状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0 (挂面) 8.0 (花色挂面)	GB/T 40636 或 LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0 (挂面) 8.0 (花色挂面)	GB/T 40636 或 LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0 (挂面) 15.0 (花色挂面)	GB/T 40636 或 LS/T 3212
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注：*铅的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 生产加工过程卫生要求

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，食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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

本标准适用于挂面、花色挂面。

挂面是以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种为主要原料，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种为主要原料，添加大豆粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、山药粉、桑叶粉、鸡蛋液(鸡蛋经去壳、打蛋)、鸡蛋粉、菠菜(制作成汁)或粉、胡萝卜(制作成汁或粉)或粉、南瓜(制作成汁)或粉、紫薯粉中一种或多种，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

濮阳市金汐河面业有限公司

QB