



412393S-2022



河南仙力面业有限公司企业标准

Q/XXS 0007S-2022

挂面及花色挂面

2022-08-29 发布

2022-08-29 实施

河南仙力面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南仙力面业有限公司提出。

本标准由河南仙力面业有限公司和濮阳市华龙区食品药品检验所共同起草。

本标准主要起草人：吴方宁、冯建新、王孝杰。

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。

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面。

或以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加其他原料【（荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、葛根、小米、苦荞、青稞、藜麦、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米中的一种或几种，经预处理、磨粉）、水果蔬菜（番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、山药、怀山药、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆）、食用菌（香菇、猴头菇、黑木耳中的一种或几种，经预处理，打浆）、海苔（经预处理，打浆）、紫菜（经预处理，打浆）中的一种或几种】，或直接加入原料粉（鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、青稞粉、藜麦粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉中的一种或几种）为辅料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面及花色挂面。

根据添加辅料不同分为：挂面、花色挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、小米粉、苦荞粉、青稞粉、藜麦粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉应符合干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 香菇、猴头菇、香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 核桃粉、黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉应符合 GB 10136 的规定。

- 2.1.12 牛肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽、小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 葛根、桑叶、山药应符合《中华人民共和国药典》2015 版第一部的规定。
- 2.1.16 紫菜应符合 GB/T 23597 的规定。
- 2.1.17 海苔应符合 GB/T 23596 的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.19 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 荞麦、苦荞应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.22 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.23 红豆应符合 GB/T 10461 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.24 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.25 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.26 核桃仁应符合 SB/T 10556 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.27 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.28 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.29 黑木耳应符合 GB/T 6192 的规定。
- 2.1.30 番茄、芹菜、胡萝卜、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、紫薯、菠菜、西兰花、山楂应符合新鲜、无腐烂、无污染的要求且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.31 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.32 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.33 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.34 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.35 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.36 藜麦应符合 LS/T 3245 和 GB 2715 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	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，
色 泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、滋味，无异味	

杂 质	无肉眼可见外来杂质	以温开水漱口，品其滋味。
-----	-----------	--------------

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
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
烹调损失率, %	≤ 10	LS/T 3212
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^b , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。
2、a 仅限使用此添加剂的产品检测；
3、3、b 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂的挂面。

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 食品生产加工过程中的卫生要求

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；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；真菌毒素应符合 GB 2761 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、烹调损失率、自然断条率、熟断条率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠为辅料，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面。

或以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，添加其他原料【（荞麦、绿豆、高粱、红豆、黄豆、黑豆、黑米、小麦胚芽、葛根、小米、苦荞、青稞、藜麦、核桃仁、黑芝麻、桑叶、玉米中的一种或几种，经预处理、磨粉）、水果蔬菜（番茄、芹菜、胡萝卜、紫薯、山药、怀山药、甜菜、火龙果、黄桃、南瓜、枸杞、红枣、菠菜、西兰花、山楂中的一种或几种，经预处理，打浆）、食用菌（香菇、猴头菇、黑木耳中的一种或几种，经预处理，打浆）、海苔（经预处理，打浆）、紫菜（经预处理，打浆）中的一种或几种】，或直接加入原料粉（鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小麦胚芽粉、葛根粉、小米粉、苦荞粉、青稞粉、藜麦粉、核桃粉、黑芝麻粉、玉米粉、香菇粉、猴头菇粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、火龙果粉、黄桃粉、南瓜粉、枸杞粉、红枣粉、紫薯粉、菠菜粉、西兰花粉、山药粉、怀山药粉、山楂粉、三文鱼粉、鳕鱼粉、虾仁粉、猪肝粉、牛肉粉中的一种或几种）为辅料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经配料、加水和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面及花色挂面。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，制定本标准作为企业组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

河南仙力面业有限公司