



412433S-2022



固始县俏巴食品有限公司企业标准

Q/GQS 0001S-2022

手工挂面

2022-09-01 发布

2022-09-01 实施

固始县俏巴食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始县俏巴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：胡友福。

H N

Q B

手工挂面

1 范围

本标准规定了手工挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于手工挂面，根据是否添加辅料可分为：普通手工挂面和花色手工挂面。

普通手工挂面是以小麦粉为主要原料，加入或不加入碳酸钠，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称量包装而成。

花色手工挂面是以小麦粉为主要原料，加入芹菜粉、胡萝卜粉、山药粉、菠菜粉、西红柿粉、南瓜粉、大豆粉、小米粉、绿豆粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、玉米粉、鸡蛋粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉中一种或多种，加入或不加入碳酸钠，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称量包装而成。

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、小米粉、高粱粉、荞麦粉、绿豆粉、燕麦粉、玉米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 芹菜粉、西红柿粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、红薯粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 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，熟制后品其滋味
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, %	≤ 8.0	GB/T 40636 或 LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 8.0	GB/T 40636 或 LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于手工挂面，根据是否添加辅料可分为：普通手工挂面和花色手工挂面。

普通手工挂面是以小麦粉为主要原料，加入或不加入碳酸钠，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称量包装而成。

花色手工挂面是以小麦粉为主要原料，加入芹菜粉、胡萝卜粉、山药粉、菠菜粉、西红柿粉、南瓜粉、大豆粉、小米粉、绿豆粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、玉米粉、鸡蛋粉、紫薯粉、红薯粉、香菇粉中一种或多种，加入或不加入碳酸钠，经配料、加入生活饮用水和面、熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称量包装而成。

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。

固始县俏巴食品有限公司

QB