



413661S-2023



清丰县牛家食品厂企业标准

Q/QNS 0001S-2023

挂面、花色挂面

2023-11-13 发布

2023-11-13 实施

清丰县牛家食品厂 发布

前 言

本标准由清丰县牛家食品厂提出并起草。

本标准起草人：牛路兵、李东平。

H N
Q B

挂面、花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面、花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐，经加水、和面、熟化、压延、切条、风干、截断、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面：以小麦粉为主要原料，添加绿豆粉、荞麦粉、高粱粉、玉米粉、黑麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、玉米粉、山药粉中的几种；再加入菠菜（经清洗、榨汁）、胡萝卜（经清洗、榨汁）、芹菜（经清洗、榨汁）、火龙果（经清洗、榨汁）、南瓜（经清洗、榨汁）、番茄（经清洗、榨汁）、山药（经清洗、榨汁）中的几种为辅料，经原料预处理、加水和面、压延、成型、风干、包装加工而成的花色挂面。

按照原辅料和添加比例不同可分为普通挂面、绿豆挂面、荞麦挂面、山药挂面、菠菜挂面、胡萝卜挂面、番茄挂面、南瓜挂面、火龙果挂面、紫薯挂面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 新鲜胡萝卜、番茄、芹菜、菠菜、山药、南瓜、火龙果应干净、清洁、卫生、无腐烂变质，并应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.4 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

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

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 绿豆粉、高粱粉、荞麦粉、黑麦粉、黑米粉、紫薯粉、黑小麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	长条状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以
色 泽	具有原料混合后固有色泽	
气 味	具有小麦和原料固有的气味，无异味	

滋 味	煮熟后口感不粘、不牙碇	温水漱口，熟制后品尝其滋味， 并检查有无外来杂质
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
熟断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
自然断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，ml/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
注：*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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐，经加水、和面、熟化、压延、切条、风干、截断、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面：以小麦粉为主要原料，添加绿豆粉、荞麦粉、高粱粉、玉米粉、黑麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、玉米粉、山药粉中的几种；再加入菠菜（经清洗、榨汁）、胡萝卜（经清洗、榨汁）、芹菜（经清洗、榨汁）、火龙果（经清洗、榨汁）、南瓜（经清洗、榨汁）、番茄（经清洗、榨汁）、山药（经清洗、榨汁）中的几种为辅料，经原料预处理、加水和面、压延、成型、风干、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。

清丰县牛家食品厂