



410084 S-2023



河南仙力面业有限公司企业标准

Q/XXS 0001S-2023

# 山楂挂面

2023-01-13 发布

2023-01-13 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并起草。

本标准主要起草人：冯建新、王孝杰。

H N  
Q B

# 山楂挂面

## 1 范围

本标准规定了山楂挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入山楂浆（山楂经预处理，打浆），添加或不添加南瓜粉、红甜菜根粉、陈皮粉、桑葚粉、鸡内金粉、红枣粉、麦芽粉、食用盐中的一种或几种为辅料，经配料、加水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的山楂挂面。

根据添加原辅料不同分为：山楂挂面、山楂南瓜挂面、山楂红甜菜根挂面、山楂陈皮挂面、山楂桑葚挂面、山楂鸡内金挂面、山楂红枣挂面、山楂麦芽挂面、什锦山楂挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB 1355、LS/T 3202 的规定。

2.1.2 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。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 南瓜粉、红甜菜根粉、桑葚粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 鸡内金粉、陈皮粉、麦芽粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 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，以温开水漱口，品其滋味。 |
| 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           |                                                                  |

### 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  |
| 自然断条率，%          | ≤ 5.0  | GB/T 40636 |
| 熟断条率，%           | ≤ 5.0  | GB/T 40636 |
| 烹调损失率，%          | ≤ 10   | GB/T 40636 |
| 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  |
| 展青霉素，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。 |   |      |             |

2.4 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

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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、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为主要原料，加入山楂浆（山楂经预处理，打浆），添加或不添加南瓜粉、红甜菜根粉、陈皮粉、桑葚粉、鸡内金粉、红枣粉、麦芽粉、食用盐中的一种或几种为辅料，经配料、加水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的山楂挂面。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。

H N

河南仙力面业有限公司

Q B