



410737S-2023



浚县汉生食品有限责任公司企业标准

Q/XHS 0003S-2023

挂面、花色挂面

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

浚县汉生食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由浚县汉生食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：浚县汉生食品有限责任公司。

本标准主要起草人：孙肖瑞、单洋萍、刘彩霞。

本标准自实施之日起代替：Q/XHS 0003S-2022。

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、检验规则等要求。

本标准适用于挂面、花色挂面。

挂面是以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、红小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的挂面。

花色挂面是以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、红小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加荞麦（磨粉）、荞麦粉、玉米（磨粉）、绿豆（磨粉）、红豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小米（磨粉）、木薯淀粉、玉米淀粉、木薯粉、南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、番茄粉、番茄酱、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、香菇粉、猴头菇粉、大麦若叶粉、山药粉、核桃粉、谷朊粉、青稞（磨粉）、魔芋粉、小麦麸粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁中的一种或几种，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的花色挂面。

根据产品配料不同分为：挂面和花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑小麦粉、红小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 薏米应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 木薯淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 木薯粉应符合 CXS 176 的规定。
- 2.1.15 南瓜粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.16 菠菜粉、红甜菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.17 胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。

- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 大麦若叶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.24 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.26 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.31 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.32 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 2.1.33 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.34 小麦麸粉应符合 GB/T 42225 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	具有该产品应有的性状	取被测样品，在自然光下，观察性状、色泽和杂质，嗅其气味；煮熟后品尝其口感
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
杂质	无正常视力可见的异物	
口感	煮熟后不牙碜	

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	GB/T 40636

熟断条率, %	≤	5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0	GB/T 40636
*铅（以Pb计）, mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
钙 ^a （以Ca计）, mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
锌 ^a （以Zn计）, mg/kg		10~40	GB 5009.14
铁 ^a （以Fe计）, mg/kg		14~26	GB 5009.90
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a、仅适用于添加营养强化剂产品的检测。			

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 生产加工过程的卫生要求

生产过程中的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括:感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。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、全麦粉、黑小麦粉、红小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的挂面。

花色挂面是以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、红小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加荞麦（磨粉）、荞麦粉、玉米（磨粉）、绿豆（磨粉）、红豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小米（磨粉）、木薯淀粉、玉米淀粉、木薯粉、南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、番茄粉、番茄酱、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、香菇粉、猴头菇粉、大麦若叶粉、山药粉、核桃粉、谷朊粉、青稞（磨粉）、魔芋粉、小麦麸粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁中的一种或几种，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、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，参照 GB/T 40636《挂面》要求制订本企业标准，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。

浚县汉生食品有限责任公司