



411514S-2023



永城市华宇面制品有限公司企业标准

Q/HYM 0002S-2023

挂面、花色挂面及面叶

2023-05-31 发布

2023-05-31 实施

永城市华宇面制品有限公司 发布

前 言

本标准由永城市华宇面制品有限公司提出。

本标准起草单位：永城市华宇面制品有限公司。

本标准主要起草人：刘申。

H N

Q B

挂面、花色挂面及面叶

1 范围

本标准规定了挂面、花色挂面及面叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于普通挂面、花色挂面及面叶。

普通挂面、面叶是以小麦粉为主要原料，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的产品。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉中的一种为主要原料，添加大豆粉、花生粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、山药粉、桑叶粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、玉米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、榆钱粉、葛根粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、紫薯粉中一种或多种，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

花色挂面根据所用原料不同分为：杂粮花色挂面、小米花色挂面、小米鸡蛋挂面、黑麦鸡蛋花色挂面、藕粉莲子花色挂面、鸡蛋花色挂面、香菇花色挂面、蔬菜花色挂面、山药花色挂面、荞麦鸡蛋花色挂面、桑叶花色挂面、黑麦挂面、荞麦花色挂面、荞麦热干面、热干面、绿麦桑叶挂面、混合杂粮花色挂面、榆钱花色挂面、葛根花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大豆粉、高粱粉、小米粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.6 紫薯粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉应符合GB 2715的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.10 鸡蛋应符合GB 2749的规定。

2.1.11 莲子粉应符合NY/T 1504的规定。

2.1.12 菠菜应符合NY/T 964的规定。

2.1.13 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。

2.1.14 南瓜应符合NY/T 747的规定。

2.1.15 桑叶粉、榆钱粉应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质，应符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.16 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.17 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.18 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.19 花生粉应符合GB 19300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	条状或片状	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂 质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化指标

应符合表 2 的要求。

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，%	≤ 5.0（普通挂面）	GB/T 40636
	≤ 10.0（花色挂面）	
熟断条率，%	≤ 5.0（普通挂面）	GB/T 40636
	≤ 10.0（花色挂面）	
烹调损失率，%	≤ 10.0（普通挂面）	GB/T 40636
	≤ 20.0（花色挂面）	
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注：*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的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品生产加工过程的卫生要求应符合 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，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，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、自然断条率（仅限普通挂面、花色挂面）、熟断条率（仅限普通挂面、花色挂面）、烹调损失率（仅限普通挂面、花色挂面）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于普通挂面、花色挂面及面叶。

普通挂面、面叶是以小麦粉为主要原料，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的产品。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉中的一种为主要原料，添加大豆粉、花生粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、山药粉、桑叶粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、玉米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、榆钱粉、葛根粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、紫薯粉中一种或多种，添加或不添加碳酸钠，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

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》的有关规定制定本企业标准，为组织生产、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。

永城市华宇面制品有限公司