



412871S-2023



台前县夹河乡兰英面食厂企业标准

Q/TJLM 0001S-2023

挂面及花色挂面

2023-09-12 发布

2023-09-12 实施

台前县夹河乡兰英面食厂 发布

前 言

本标准由台前县夹河乡兰英面食厂提出并起草。

本标准主要起草人：张兰英。

H N
Q B

挂面及花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面及花色挂面的分类、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、绿小麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种或两种为原料，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、大豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、玉米粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、青稞粉、红薯粉、黑米粉、食用葛根粉、燕麦粉、芝麻叶粉、火龙果粉、菱角粉、蒲公英粉、海参粉、海带粉、紫菜粉、红枣粉、藕粉、核桃粉、黑芝麻、花生粉、莲子粉、香菇粉、番茄（制作成汁）或粉、芹菜（制作成汁）或粉、菠菜（制作成汁）或粉、胡萝卜（制作成汁）或粉、南瓜（制作成汁）或粉、紫薯粉、山药粉、桑叶粉、蛋黄粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、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、黑小麦粉、绿小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.5 大豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、玉米粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、青稞粉、红薯粉、黑米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.7 红枣粉、藕粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 核桃粉、黑芝麻、花生粉、莲子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉、桑叶粉、芝麻叶粉、火龙果粉、菱角粉、蒲公英粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 番茄、芹菜、菠菜、胡萝卜、南瓜应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 海参粉应符合 GB 10136 的规定。

2.1.13 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

- 2.1.14食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15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	条状	取样品适量，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，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
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 ^a ，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0（普通挂面） 8.0（花色挂面）	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 5.0（普通挂面） 8.0（花色挂面）	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0（普通挂面） 15.0（花色挂面）	GB/T 40636
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
^a 不适用于使用番茄的产品； *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，兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

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、绿小麦粉中的一种或两种为原料，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种或两种为原料，加入人参（人工种植 5 年及 5 年以下）粉、大豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、玉米粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、青稞粉、红薯粉、黑米粉、食用葛根粉、燕麦粉、芝麻叶粉、火龙果粉、菱角粉、蒲公英粉、海参粉、海带粉、紫菜粉、红枣粉、藕粉、核桃粉、黑芝麻、花生粉、莲子粉、香菇粉、番茄（制作成汁）或粉、芹菜（制作成汁）或粉、菠菜（制作成汁）或粉、胡萝卜（制作成汁）或粉、南瓜（制作成汁）或粉、紫薯粉、山药粉、桑叶粉、蛋黄粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）中的一种或几种，添加或不添加碳酸钠，添加或不添加食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、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。

台前县夹河乡兰英面食厂

QB