



412977S-2023



濮阳市龙祥食品有限公司企业标准

Q/PLS 0003S-2023

挂面、花色挂面

2023-09-20 发布

2023-09-20 实施

濮阳市龙祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市龙祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王秀敏、王付俊、孙卫西。

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、绿小麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加全麦粉、食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加全麦粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、蛋制品（鸡蛋液、鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉中的一种或几种）、大麦粉、玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、鹰嘴豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、大米粉、黑米粉、薏米粉、青稞粉、小麦胚芽粉、坚果粉（花生粉、杏仁粉、核桃粉、芝麻粉中的一种或几种）、果蔬粉（桑葚粉、南瓜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、芦笋粉、西兰花粉、金瓜粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、苹果粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、山楂粉、土豆粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、香芋粉中的一种或几种）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、菠菜（制作成汁）、食叶草（制作成汁）、紫菜粉、海带粉、桑叶粉、荷叶粉、淡竹叶粉、食叶草粉、蒲公英粉、沙棘粉、决明子粉、百合粉、莲子粉、金银花粉、菊花（杭白菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种）粉、葛根粉、黄精粉、山药粉、铁棍山药粉、茯苓粉、大麦若叶粉、食用菌粉（香菇粉、木耳粉、竹荪粉、羊肚菌粉、松茸粉、平菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或几种）、可可粉、海参粉、魔芋粉、茶粉（抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、白茶粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、大豆肽粉、维生素B₁(盐酸硫胺)、碳酸钙、维生素B₂(核黄素)、烟酸、葡萄糖酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-盐酸赖氨酸、酪蛋白磷酸肽中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照原料配方不同分为：普通挂面、花色挂面、营养强化花色挂面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.3 黑小麦粉、绿小麦粉、黑麦粉、大麦粉、苦荞粉、黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、鹰嘴豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、大米粉、黑米粉、薏米粉、青稞粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.9 坚果粉应符合 19300 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 紫菜粉、海带粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 桑叶粉、荷叶粉、淡竹叶粉、食叶草粉、蒲公英粉、沙棘粉、决明子粉、百合粉、莲子粉、金银花粉、菊花粉、葛根粉、黄精粉、山药粉、铁棍山药粉、茯苓粉、大麦若叶粉、人参粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.13 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 可可粉应符合 GB/T 20706 的规定。
- 2.1.15 海参粉应符合 SC/T 3310 和 GB 10136 的规定。
- 2.1.16 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.17 茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.18 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.19 大豆肽粉应符合 GB/T 22492 的规定。
- 2.1.20 维生素 B1(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.21 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.22 维生素 B2(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.23 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.24 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.25 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.26 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.27 L-盐酸赖氨酸应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.28 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.29 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.32 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.33 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 5.0	GB 5009.44
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	GB/T 40636
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
维生素 B ₁ ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.84
钙 ^a ，mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
维生素 B ₂ ^a ，mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 ^a ，mg/kg	40~50	GB 5009.89
硒 ^a ，μg/kg	140~280	GB 5009.93
锌 ^a ，mg/kg	10~40	GB 5009.14
L-赖氨酸 ^a ，g/kg	1~2	GB 5009.124
铁 ^a ，mg/kg	14~26	GB 5009.90
栀子黄 ^b ，g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c ，μg/kg	≤ 20.0	GB 5009.185

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。

b 仅适用于添加该营养强化剂产品的检测。

c 仅适用于添加山楂和苹果产品的检测。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 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、酸度、自然断条率、熟断条率。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。

普通挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加全麦粉、食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面：以小麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、黑麦粉中的一种或几种为主要原料，添加全麦粉、食用玉米淀粉、谷朊粉、蛋制品（鸡蛋液、鸡蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋清粉中的一种或几种）、大麦粉、玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、黑豆粉、燕麦粉、大豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、鹰嘴豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、大米粉、黑米粉、薏米粉、青稞粉、小麦胚芽粉、坚果粉（花生粉、杏仁粉、核桃粉、芝麻粉中的一种或几种）、果蔬粉（桑葚粉、南瓜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、芦笋粉、西兰花粉、金瓜粉、木瓜粉、草莓粉、椰子粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、苹果粉、猕猴桃粉、蓝莓粉、山楂粉、土豆粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、香芋粉中的一种或几种）、人参粉（人工种植5年及5年以下）、菠菜（制作成汁）、食叶草（制作成汁）、紫菜粉、海带粉、桑叶粉、荷叶粉、淡竹叶粉、食叶草粉、蒲公英粉、沙棘粉、决明子粉、百合粉、莲子粉、金银花粉、菊花（杭白菊、怀菊、亳菊、贡菊中的一种）粉、葛根粉、黄精粉、山药粉、铁棍山药粉、茯苓粉、大麦若叶粉、食用菌粉（香菇粉、木耳粉、竹荪粉、羊肚菌粉、松茸粉、平菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或几种）、可可粉、海参粉、魔芋粉、茶粉（抹茶粉、绿茶粉、红茶粉、白茶粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、大豆肽粉、维生素B₁(盐酸硫胺)、碳酸钙、维生素B₂(核黄素)、烟酸、葡萄糖酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-盐酸赖氨酸、酪蛋白磷酸肽中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。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》的要求制订了本企业标准，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。

濮阳市龙祥食品有限公司