



412795S-2024



镇平县康瑞食品有限公司企业标准

Q/ZKS 0002S-2024

挂面及花色挂面

2024-11-11 发布

2024-11-11 实施

镇平县康瑞食品有限公司 发布

前 言

本标准由镇平县康瑞食品有限公司提出。

本标准起草单位：镇平县康瑞食品有限公司。

本标准主要起草人：曹士刚。

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。

本标准适用于挂面及花色挂面，按产品不同可分为以下类别产品。

挂面是以小麦粉或石磨小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、晾晒、整形、包装而成的挂面。

根据原料不同分为：挂面、石磨小麦粉挂面

花色挂面是以小麦粉或石磨小麦粉为主要原料，添加红薯粉、玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、青稞粉、高粱粉、黑麦粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、土豆粉（马铃薯粉）、山药粉、枸杞粉、桑叶粉、芝麻叶粉、蒲公英粉、香菇粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、晾晒、整形、包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同可分为：红薯挂面、玉米挂面、荞麦挂面、绿豆挂面、青稞挂面、高粱挂面、黑麦挂面、菠菜挂面、芹菜挂面、胡萝卜挂面、紫薯挂面、土豆挂面（马铃薯挂面）、山药挂面、枸杞挂面、桑叶挂面、芝麻叶挂面、蒲公英挂面、香菇挂面、芝麻叶绿豆挂面、混合粉挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、石磨小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、青稞粉、高粱粉、黑麦粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 桑叶粉、芝麻叶粉、蒲公英粉应清洁、干净、无污染、无霉变，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、土豆粉（马铃薯粉）、山药粉、枸杞粉应清洁、干净、无污染、无霉变，符合 GB 2762 和 GB 2763 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 | 取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中，在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味，用温开水漱口，煮熟 5min 后品其滋味。 |
| 色泽 | 具有本品应有的色泽 | |
| 气味、滋味 | 具有本品应有的气味、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 |
|--------------------------------|--------|------|--------------|
| | 挂面 | 花色挂面 | |
| 自然断条率, % | ≤ 5.0 | 10.0 | GB/T 40636 |
| 熟断条率, % | ≤ 5.0 | 10.0 | |
| 烹调损失率, % | ≤ 10.0 | 15.0 | |
| 水分, % | ≤ 14.5 | | GB 5009. 3 |
| 食用盐 ^a (以 NaCl 计), % | ≤ 3.0 | | GB 5009. 44 |
| 酸度, mL/10g | ≤ 4.0 | | GB 5009. 239 |
| *铅 (以 Pb 计), mg/kg | ≤ 0.18 | | GB 5009. 12 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | | GB 5009. 22 |

注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限添加食用盐的产品的检验。

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; 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 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。

编制说明

本标准适用于挂面及花色挂面，按产品不同可分为以下类别产品。

挂面是以小麦粉或石磨小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、晾晒、整形、包装而成的挂面。

根据原料不同分为：挂面、石磨小麦粉挂面

花色挂面是以小麦粉或石磨小麦粉为主要原料，添加红薯粉、玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、青稞粉、高粱粉、黑麦粉、菠菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、土豆粉（马铃薯粉）、山药粉、枸杞粉、桑叶粉、芝麻叶粉、蒲公英粉、香菇粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、晾晒、整形、包装而成的花色挂面。

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，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。

镇平县康瑞食品有限公司