



410316S-2024



河南宛祥食品有限公司企业标准

Q/HWS 0003S-2024

挂面及花色挂面

2024-01-29 发布

2024-01-29 实施

河南宛祥食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南宛祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：闫嘉豪。

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。

普通挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加魔芋精粉、谷朊粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、鸡蛋全粉或鸡蛋黄粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、香菇粉、辣木叶（粉碎）中的一种或几种，添加或不添加栀子黄，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照原辅料配方不同分为：普通挂面、花色挂面（鸡蛋挂面、玉米挂面、荞麦挂面、燕麦挂面、高粱挂面、绿豆挂面、黄豆挂面、红薯挂面、紫薯挂面、南瓜挂面、胡萝卜挂面、菠菜挂面、番茄挂面、香菇挂面、辣木叶挂面）。

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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.6 鲜鸡蛋、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.7 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.11 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 辣木叶应符合卫生部《关于批准蛋白核小球藻等 14 种新资源食品公告》（2012 年第 19 号）的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 生活饮用水应符合 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，熟制后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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
	普通挂面	花色挂面	
水分，% ≤	14.5		GB 5009. 3
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	4.0（仅适用于添加食用盐的产品）		GB 5009. 44
酸度，mL/10g ≤	4.0		GB 5009. 239
自然断条率，% ≤	5.0	8.0	GB/T 40636
熟断条率，% ≤	5.0	5.0	GB/T 40636
烹调损失率，% ≤	10.0	15.0	GB/T 40636
黄曲霉毒素 B ₁ ， μ g/kg ≤	5.0		GB 5009. 22
*铅（以 Pb 计）， mg/kg ≤	0. 18		GB 5009. 12
^a 栀子黄， g/kg ≤	0. 3		GB 5009. 149
注：*铅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的产品检测。			

2.5 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 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、烹调损失率、自然断条率、熟断条率，型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

普通挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面。

花色挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加魔芋精粉、谷朊粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、鸡蛋全粉或鸡蛋黄粉、玉米粉、荞麦粉、燕麦粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、香菇粉、辣木叶（粉碎）中的一种或几种，添加或不添加栀子黄，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、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》、《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照 GB/T 40636《挂面》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。

河南宛祥食品有限公司