



410772S-2024



濮阳市乾雨食品有限公司企业标准

Q/PQS 0001S-2024

精制挂面

2024-04-02 发布

2024-04-02 实施

濮阳市乾雨食品有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市乾雨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：解晓东。

本标准自发布实施日起替代 Q/PQS 0001S-2019。

H N
Q B

精制挂面

1 范围

本标准规定了精制挂面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加食用盐、碳酸钠，经加水和面、熟化、压延、切条、悬挂脱水、包装工序加工而成的非即食生干面条制品。

2 要求

2.1 原料

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/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 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	从样品中取出 1 袋，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、杂质，用鼻嗅其气味、在沸水中煮 5 分钟后品尝其滋味
色 泽	白色，均匀一致	
气、滋 味	具有小麦粉应有的气味，无酸味、霉味及其它异味	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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	≤ 13.5	GB 5009.3

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，%	≤	10.0	GB/T 40636
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.25	GB 5009.11
*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：*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 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

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 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。

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、自然断条率、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

精制挂面是以小麦粉为原料，添加食用盐、碳酸钠，经加水和面、熟化、压延、切条、悬挂脱水、包装工序加工而成的非即食干面条制品。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》作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

濮阳市乾雨食品有限公司