



410837S-2024



濮阳市金水河面业有限公司企业标准

Q/PJM 0001S-2024

挂面及花色挂面

2024-04-08 发布

2024-04-08 实施

濮阳市金水河面业有限公司 发布

前 言

本标准由濮阳市金水河面业有限公司提出。

本标准起草单位：濮阳市金水河面业有限公司。

本标准主要起草人：吴玉忠。

本标准自发布实施之日起代替标准号：Q/PJM 0001S-2023。

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、花色挂面。

挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加碳酸钠、食用盐，添加生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面及花色挂面。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉中的一种为主要原料，添加大豆粉、花生粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、山药粉、桑叶粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、玉米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、榆钱粉、葛根粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、紫薯粉中一种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用盐，添加生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面及花色挂面。

根据所用原料不同分为：杂粮花色挂面、小米花色挂面、小米鸡蛋挂面、黑麦鸡蛋花色挂面、藕粉莲子花色挂面、鸡蛋花色挂面、香菇花色挂面、蔬菜花色挂面、山药花色挂面、荞麦鸡蛋花色挂面、桑叶花色挂面、黑麦挂面、荞麦花色挂面、荞麦热干面、热干面、绿麦桑叶挂面、混合杂粮花色挂面、榆钱花色挂面、葛根花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 大豆粉、高粱粉、小米粉应符合 LS/T 3302 的规定。

2.1.6 紫薯粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GH/T 1013 和 GB 7096 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.9 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。

2.1.10 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 莲子粉应符合 NY/T 1504 的规定。

2.1.12 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。

2.1.13 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.14 南瓜应符合 NY/T 747 的规定。

2.1.15 桑叶粉、榆钱粉应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质，应符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.16 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.17 玉米粉应符合GB/T 10463和GB 2715的规定。

2.1.18 葛根粉应符合GB/T 30637的规定。

2.1.19 花生粉应符合GB 19300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，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原辅料特有的色泽	
气、滋味	具有产品原辅料特有的气、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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
熟断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
自然断条率，%	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤ 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
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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 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、烹调损失率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

HN
QB

编制说明

本标准适用于挂面、花色挂面。

挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加碳酸钠、食用盐，添加生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面及花色挂面。

花色挂面是以小麦粉、黑麦粉、绿小麦粉、黑小麦粉中的一种为主要原料，添加大豆粉、花生粉、高粱粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、藕粉、莲子粉、香菇粉、山药粉、桑叶粉、藜麦粉、燕麦粉、苦荞麦粉、青稞粉、薏米粉、糙米粉、红米粉、黑米粉、玉米粉、糯米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、鹰嘴豆粉、榆钱粉、葛根粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、紫薯粉中一种或多种，添加或不添加碳酸钠、食用盐，添加生活饮用水，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面及花色挂面。

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。

濮阳市金水河面业有限公司