



411689S-2024

内黄县马上乡七里井手工挂面作坊企业标准

Q/NQLJ 0001S-2024

手工普通挂面、手工花色挂面

2024-06-27 发布

2024-06-27 实施

内黄县马上乡七里井手工挂面作坊 发布

前 言

本标准由内黄县马上乡七里井手工挂面作坊提出并起草。

本标准起草人：王兰群。

H N

Q B

手工普通挂面、手工花色挂面

1 范围

本标准规定了手工普通挂面、手工花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于手工普通挂面、手工花色挂面。

手工普通挂面是以小麦粉为主要原料，经加水、加食用盐、和面、揉面、醒面、开大条、搓小条、上杆、开箱醒面、分条、拉长、自然凉晒、切断、包装而成的手工普通挂面。

手工花色挂面是以小麦粉为主要原料，加入玉米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉的一种或几种，经加水、加食用盐、和面、揉面、醒面、开大条、搓小条、上杆、开箱醒面、分条、拉长、自然凉晒、切断、包装而成的手工挂面。

根据添加原料不同可分为手工普通挂面和手工花色挂面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉应符合 NY/T 1884 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	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，煮熟后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

2.3 理化要求

理化要求应符合表 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
酸度 ^a , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 3.0	GB 5009.44
自然断条率，%	≤ 10.0	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 10.0	GB/T 40636

烹调损失率, %	≤	20	GB/T 40636
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22

注: a 酸度指标不适用于添加番茄粉的产品检验。
*该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 其他要求

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。

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。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于手工普通挂面、手工花色挂面。

手工普通挂面是以小麦粉为主要原料，经加水、加食用盐、和面、揉面、醒面、开大条、搓小条、上杆、开箱醒面、分条、拉长、自然凉晒、切断、包装而成的手工普通挂面。

手工花色挂面是以小麦粉为主要原料，加入玉米粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉的一种或几种，经加水、加食用盐、和面、揉面、醒面、开大条、搓小条、上杆、开箱醒面、分条、拉长、自然凉晒、切断、包装而成的手工挂面。

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》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。

内黄县马上乡七里井手工挂面作坊