



411404S-2024



河南浩旺面业有限公司企业标准

Q/HHM 0001S-2024

挂面及花色挂面

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

河南浩旺面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南浩旺面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：臧永刚、臧盼盼、王小景。

本标准替代 Q/HHM 0001S-2019。

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。

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面:以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为原料,添加或不添加碳酸钠,添加或不添加食用盐,经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面:以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为原料,加入生活饮用水,添加或不添加食用盐,添加鲜鸡蛋(鸡蛋经清洗、打蛋)或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄(西红柿)马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物杂粮粉(黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种)、食用菌粉(香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种)、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、人参粉(人工种植5年及5年以下)、党参粉、铁皮石斛粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种,添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种,经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合清洁、卫生、无污染,并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.7 果蔬浆/汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.8 果泥应符合 QB/T 5915 的规定。
- 2.1.9 谷物杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小麦胚芽应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.11 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.14怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.15人参粉（人参人工种植 5 年及 5 年以下）应符合 GB/T 29602 的规定，其原料用人参应符合人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合原卫生部公告（2012 年第 17 号）的规定。

2.1.16黄精粉、茯苓粉、党参粉、铁皮石斛粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉应符合《中华人民共和国药典》的规定。

2.1.17木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.18大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 和 GB 20371 的规定。

2.1.19谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.20魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.21栀子黄应符合 GB 7912 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	取样品适量，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，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	5.0（普通挂面） 8.0（花色挂面）	GB/T 40636
熟断条率, %	5.0（普通挂面） 8.0（花色挂面）	GB/T 40636
烹调损失率, %	10.0（普通挂面） 15.0（花色挂面）	GB/T 40636
铅*（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
a 仅适用于使用该食品添加剂的产品： *铅的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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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，食物质和新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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。

QB

编制说明

本标准适用于普通挂面、花色挂面。

普通挂面:以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为原料,添加或不添加碳酸钠,添加或不添加食用盐,经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成。

花色挂面:以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为原料,加入生活饮用水,添加或不添加食用盐,添加鲜鸡蛋(鸡蛋经清洗、打蛋)或蛋黄粉、果蔬粉/浆/泥/汁【菠菜、胡萝卜、番茄(西红柿)马铃薯、山药、紫甘蓝、红枣、枸杞、火龙果、树莓、桑葚、芹菜、南瓜、西兰花、紫薯、红薯、苹果、猕猴桃、香蕉、葡萄、木瓜、桑葚、黑枣、椰子、蓝莓、蒲公英、荠菜、苹果、山楂中的一种或几种】、谷物杂粮粉(黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、高粱粉、燕麦粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、薏米粉、藜麦粉、赤小豆粉、青稞粉中的一种或几种)、食用菌粉(香菇、猴头菇、平菇、金针菇、杏鲍菇、红平菇、海鲜菇、竹荪、茶树菇、牛肝菌、羊肚菌、姬松茸、黑木耳、灵芝中的一种或几种)、黑芝麻粉、核桃粉、亚麻籽粉、怀菊花粉、丹凤牡丹花粉、重瓣红玫瑰粉、茉莉花粉、葛根粉、紫苏粉、酸枣仁粉、枸杞粉、黄精粉、人参粉(人工种植5年及5年以下)、党参粉、铁皮石斛粉、桑叶粉、金银花粉、百合粉、玉竹粉、鸡内金粉中的一种或几种,添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、小麦淀粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、魔芋粉、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种,经调粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成。

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,制定本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南浩旺面业有限公司