



411412S-2024



固始人主手工挂面有限责任公司企业标准

Q/GRS 0001S-2024

手工挂面

2024-06-04 发布

2024-06-04 实施

固始人主手工挂面有限责任公司 发布

前 言

本标准由固始人主手工挂面有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：庞永红。

本标准替代 Q/GRS 0001S-2019。

H N

Q B

手工挂面

1 范围

本标准规定了手工挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加碳酸钠、食用盐、香菇粉、鸡蛋粉或鸡蛋液（鸡蛋去壳打液）、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、茯苓粉、桑叶粉、抹茶粉中的一种或多种，经加水、加食用盐、和面、扯面、拉条、干燥、截断、包装而成的人工挂面。

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、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 茯苓粉、桑叶粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 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
烹调损失率, %	≤	15.0	GB/T 40636
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
*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

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、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加碳酸钠、食用盐、香菇粉、鸡蛋粉或鸡蛋液（鸡蛋去壳打液）、玉米面、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、燕麦粉、红薯粉、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、红枣粉、板栗粉、葛根粉、茯苓粉、桑叶粉、抹茶粉中的一种或多种，经加水、加食用盐、和面、扯面、拉条、干燥、截断、包装而成的人工挂面。

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，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。

固始人主手工挂面有限责任公司