



413143S-2025

新乡沅禾食品有限公司企业标准

Q/XYH 0001S-2025

普通挂面

2025-11-05 发布

2025-11-05 实施

新乡沅禾食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡沉禾食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：牛艺博。

H N

Q B

普通挂面

1 范围

本标准规定了普通挂面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食普通挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 生活饮用水应符合 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
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致	取适量样品，倒入一洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其口感
气味	具有产品应有的气味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无正常视力可见的异物	
口感	煮熟后在口中咀嚼时不牙碜	

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
^a 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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	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

以计量方式销售的产品，不适用于 JJF 1070 的规定；对于预先定量包装的产品，其净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量（不适用于以计量方式销售的产品）、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。

H H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食普通挂面。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》的有关规定制订本企业标准，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食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

新乡沅禾食品有限公司

H N

Q B