



410267S-2025



恒升（新乡）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0001S-2025

挂面

2025-01-21 发布

2025-01-21 实施

恒升（新乡）食品有限公司 发布

前 言

本标准由恒升（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张全胜、孙桂莲。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSY 0001S-2021。

H N

Q B

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以自制挂面为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包、酱腌菜包中的一种或几种），组合包装加工而成的非即食挂面。

自制挂面以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉和面、熟化、压延成型、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食挂面。

产品根据是否辅以调味料包将产品分为不同类型：普通挂面、附调味料包挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.5 外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包）应符合 SB/T 11194 的规定。

2.1.6 外购调味料包（酱腌菜包）应符合 GB 2714 和 SB/T 10439 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	挂面为干燥固态，具有本品应有的形状，外购调味料包用具有其固有性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质，闻其气味,用温开水漱口,按照食用方法熟制后品其口感。
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均一	
气 味	具有本品应有的气味，无异味	
口 感	煮熟后口感不粘，不牙碜，具有本品特有滋味	
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 ^a , %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 ^a , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

自然断条率 ^a , %	≤	5.0	GB/T 40636
熟断条率 ^a , %	≤	5.0	
烹调损失率 ^a , %	≤	10.0	
铅 [*] (以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
过氧化值 ^b (以脂肪计), g/100g		0.25	GB 5009.227
酸价 ^b (以脂肪计) (KOH), mg/g		5.0	GB 5009.229
<p>注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定;</p> <p>注 2: a 指标仅适用于自制挂面; b 指标仅适用于外购调味包 (调味酱包、调味油包、调味汁包)。</p> <p>注 3: 其中铅、黄曲霉毒素 B₁ 指标的检验: 附调味包的产品将自制挂面和调味包混合后进行检验, 未附调味包产品只对自制挂面进行检验。</p>			

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、净含量及允许短缺量、水分 (仅适用于自制挂面)、自然断条率 (仅适用于自制挂面) 的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以自制挂面为主要原料，辅以或不辅以外购调味料包（调味粉包、调味汁包、调味酱包、调味油包、蔬菜包、酱腌菜包中的一种或几种），组合包装加工而成的非即食挂面。

自制挂面以小麦粉为主要原料，辅以或不辅以食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入生活饮用水，经调粉和面、熟化、压延成型、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食挂面。

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》制订本企业标准。作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

恒升（新乡）食品有限公司

Q B