



410619S-2025



固始县天源食品有限责任公司企业标准

Q/GTS 0002S-2025

挂面

2025-02-26 发布

2025-02-26 实施

固始县天源食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由固始县天源食品有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：李元红。

本标准替代 Q/GTS 0002S-2018。

H N

Q B

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经加水、加入或不加入食用盐、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

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。

2.2 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	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	≤ 0.18	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、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。

HIN

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，经加水、加入或不加入食用盐、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

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》的规定，制订本标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县天源食品有限责任公司

H N

Q B