411301S-2025

夏邑县城臻食品有限公司企业标准

Q/XCS 0001S-2025

挂面和花色挂面

2025-04-29 发布　　2025-04-29 实施

夏邑县城臻食品有限公司 发布

前　　言

本标准由夏邑县城臻食品有限公司提出。

本标准起草单位：夏邑县城臻食品有限公司。

本标准主要起草人：王长成。

H N
Q B

挂面和花色挂面

1 范围

本标准规定了挂面和花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于挂面和花色挂面。

挂面：以小麦粉或石磨小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的挂面。

花色挂面：以小麦粉或石磨小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、青稞粉、高粱粉、黑麦粉、小麦胚粉、薏米粉、鸡蛋液、蛋黄粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、韭菜粉、桑叶粉、香椿叶粉、紫薯粉、土豆粉（马铃薯粉）、山药粉、茯苓粉、枸杞粉、百合粉、海带粉、香菇粉、猴头菇粉、食用盐、碳酸钠中的多种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同，可分为挂面、花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

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

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 黄豆粉、绿豆粉、青稞粉、紫薯粉、小麦胚粉、高粱粉、玉米粉应符合GB 2715的规定。

2.1.6 海带粉应符合GB 19643的规定。

2.1.7 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 山药粉应符合NY/T 2984的规定。

2.1.9 枸杞粉、菠菜粉、胡萝卜粉、芹菜粉、韭菜粉、南瓜粉、土豆粉（马铃薯粉）、香椿叶粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.10 鸡蛋液、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 茯苓粉、薏米粉、桑叶粉、百合粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年第一部的规定。

2.1.12 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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	具有本品应有的性状	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净

色　　泽	具有本品应有的色泽	白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
气、滋味	具有本品应有的气味、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
		挂面	花色挂面	
自然断条率，%	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
熟断条率，%	≤	5.0	10.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤	10.0	15.0	GB/T 40636
水分，%	≤	14.5		GB 5009.3
食用盐[a]（以 NaCl 计），%	≤	2.5		GB 5009.44
酸度，mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
*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
注 1：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2：a 仅适用于添加食用盐的产品的检测。				

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、烹调损失率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

挂面：以小麦粉或石磨小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的挂面。

花色挂面：以小麦粉或石磨小麦粉为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、青稞粉、高粱粉、黑麦粉、小麦胚粉、薏米粉、鸡蛋液、蛋黄粉、菠菜粉、芹菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、韭菜粉、桑叶粉、香椿叶粉、紫薯粉、土豆粉（马铃薯粉）、山药粉、茯苓粉、枸杞粉、百合粉、海带粉、香菇粉、猴头菇粉、食用盐、碳酸钠中的多种，添加生活饮用水，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成的花色挂面。

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》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

夏邑县城臻食品有限公司