



412288S-2026



濮阳市乾雨食品有限公司企业标准

Q/PQS 0001S-2026

# 精制挂面

2026-08-07 发布

2026-08-07 实施

濮阳市乾雨食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由濮阳市乾雨食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：解晓东。

本标准自发布实施日起替代 Q/PQS 0001S-2024。

HN  
QB

# 精制挂面

## 1 范围

本标准规定了精制挂面的要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或全部，经加水和面、熟化、压延、切条、悬挂脱水、包装工序加工而成的非即食生干面条制品。

## 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 生产用水应符合 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                                                                 |
|--------|------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 性 状    | 条状                     | 从样品中取出 1 袋，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、杂质，用鼻嗅其气味、在沸水中煮 5 分钟后品尝其滋味 |
| 色 泽    | 白色，均匀一致                |                                                                      |
| 气、 滋 味 | 具有小麦粉应有的气味，无酸味、霉味及其它异味 |                                                                      |
| 烹 调 性  | 煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口       |                                                                      |
| 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 | ≤ 13.5 | 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  |
| 总砷（以As计），mg/kg                | ≤ | 0.25 | GB 5009.11  |
| *铅（以Pb计），mg/kg                | ≤ | 0.18 | GB 5009.12  |
| 黄曲霉毒素B <sub>1</sub> ，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

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

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 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、烹调损失率、自然断条率、酸度的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

精制挂面是以小麦粉为原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或全部，经加水和面、熟化、压延、切条、悬挂脱水、包装工序加工而成的非即食生干面条制品。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》作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于 GB 2762《食品安全国家标准 食品中污染物限量》的规定。

濮阳市乾雨食品有限公司