



412425S-2017



潢川海棠金岸生态食品有限公司企业标准

Q/HHTS 0001S-2017

挂面

2017-10-10 发布

2017-10-10 实施

潢川海棠金岸生态食品有限公司 发布

前 言

本标准按 GB/T 1.1 《标准化工作导则 第 1 部分：标准的结构和编写》的规定编写。

本标准由潢川海棠金岸生态食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：刘德成、刘德军。

H N

Q B

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存及保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加水、食用盐、谷朊粉，添加（或不添加）鲜鸡蛋、芝麻油、鲜榨果蔬汁或果蔬粉（菠菜、番茄、胡萝卜或红萝卜汁、黄瓜、南瓜、山药、香蕉、菠萝、柑橘、西瓜、黄秋葵、火龙果、甜菜根分别经预处理、榨汁；花生、红薯、大豆经预处理、磨粉）、玉米粉、荞麦粉、莜麦粉中的一种，经配比、和面、饧发、搓条、上架、成型、晾（烘）干、截切、包装而成的非即食挂面。

2 要求

2.1 原料要求

- 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 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 芝麻油应符合 GB/T 8233 和 GB 2716 的规定。
- 2.1.6 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.7 番茄应符合 SB/T 10331 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 胡萝卜汁、红萝卜汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.10 大豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.12 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.13 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 2.1.14 菠萝应符合 NY/T 450 的规定。
- 2.1.15 西瓜应符合 GH/T 1153 的规定。
- 2.1.16 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.17 黄瓜应符合 NY/T 578 的规定。
- 2.1.18 山药应符合 NY/T 1065 的规定。

2.1.19 香蕉应符合 GB/T 9827 的规定。

2.1.20 柑橘应符合 NY/T 1190 的规定。

2.1.21 花生应符合 GB/T 1532 或 NY/T 1067 的规定。

2.1.22 红薯应符合 LS/T 3104 的规定。

2.1.23 黄秋葵、南瓜、甜菜根、火龙果应符合清洁无污染、无腐败和 GB 2762、GB 2763 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	从混合均匀的样品中取出100g,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、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等,用鼻嗅其气味。 烹调性和滋味:取约 10g 试样,放入盛有 500mL 沸水(蒸馏水)的烧杯中,用电炉加热,保持水的微沸状态,煮熟后,用目视、口尝检验。
色 泽	具有产品特有的混合色泽	
气、滋味	具有本品特有的气味和滋味,无酸味、霉味及其他异味	
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
直径, mm	≤ 1.2	随机取样品 10 根,用游标卡尺(分度值 0.01 mm)分别测量距挂面两端 30mm 处和中间位置的直径,取平均值。
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, [(0.1mol/LNaOH)mL/10g]	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以NaCl计) %	4.0-7.0	GB 5009.44
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 3.0	LS/T 3212
烹调损失, %	≤ 12.0	LS/T 3212
总砷(以As计) mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅(以Pb计) mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素B1, μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *指标值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 JJF1070 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：直径、感官、水分、酸度、食用盐、烹调损失、自然断条率、煮熟断条率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家有关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

本标准规定了以小麦粉为主要原料，添加水、食用盐、谷朊粉，添加（或不添加）鲜鸡蛋、芝麻油、鲜榨果蔬汁或果蔬粉（菠菜、番茄、胡萝卜或红萝卜汁、黄瓜、南瓜、山药、香蕉、菠萝、柑橘、西瓜、黄秋葵、火龙果、甜菜根分别经预处理、榨汁；花生、红薯、大豆经预处理、磨粉）、玉米粉、荞麦粉、莜麦粉中的一种，经配比、和面、饧发、搓条、上架、成型、晾（烘）干、截切、包装而成的非即食挂面。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。

本标准规定了挂面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存和保质期。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

潢川海棠金岸生态食品有限公司

2017年9月11日