



412408S-2017



遂平益康面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0002S-2017

---

# 挂面

2017-10-09 发布

2017-10-09 实施

---

遂平益康面粉有限公司 发布

## 前 言

本标准文本按 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。

本标准由遂平益康面粉有限公司提出并起草。

本标准起草人：张迷丽。

H N

Q B

# 挂 面

## 1 范围

本标准规定了挂面的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用盐、食品添加剂（碳酸钠）、生活饮用水，经和面、压延、切条、干燥、包装加工而成的挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 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	条状	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、杂质等，用鼻嗅其气味，在沸水中煮熟后品尝其滋味，检查烹调性。
色 泽	均匀一致	
气、滋味	具有小麦粉应有的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜	
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，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212

烹调损失率, %	≤	10.0	LS/T 3212
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.4	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: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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

食品添加剂应符合 GB 2760 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、水分、自然断条率、酸度、烹调损失率、净含量及允许短缺量。型式检验根据国家相关规定执行。

QB

## 编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料，加入食用盐、食品添加剂（碳酸钠）、生活饮用水，经和面、压延、切条、干燥、包装加工而成。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 LS/T 3212《挂面》制定本企业标准。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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

遂平益康面粉有限公司

2017年09月05日