



412691S-2017



恒升（新乡）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0001S-2017

---

# 挂面

2017-11-14 发布

2017-11-14 实施

---

恒升（新乡）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由恒升（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张全胜。

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、贮存和保质期等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以食用盐、碳酸钠、魔芋粉、黄原胶，经加生活饮用水和面，压延切条，干燥，截断，包装加工而成挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB 2721 及 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.5 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.6 生活饮用水（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	检测方法
性 状	条状	取适量试样置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察色泽和性状、杂质。闻其气味，用温开水漱口，煮熟 5min 后品其烹调性口感。
色 泽	具有本品应有的色泽，色泽均一	
气 味	具有原料物质应有的气味，无异味	
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	检测方法
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度，	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤ 5.0	
烹调损失率，%	≤ 10	

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 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注 1：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

## 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 食品生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其它要求

食品添加剂使用符合 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；农药残留应符合 GB 2763 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目包括：感官、净含量及允许短缺量、水分、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以食用盐、碳酸钠、魔芋粉、黄原胶，经加生活饮用水和面，压延切条，干燥，截断，包装加工而成的挂面。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》的有关规定，参照 LS/T 3212 《挂面》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要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期等。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

恒升（新乡）食品有限公司

H N

Q B