



411391S-2017



浚县中鹤营养面业有限公司企业标准

Q/XZH 0001S-2017

---

# 挂面、面片

2017-06-26 发布

2017-06-26 实施

---

浚县中鹤营养面业有限公司 发布

## 前 言

企业标准按GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由浚县中鹤营养面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：尚书堂、张建伟、赵飞、郭丽君。

H N

Q B

# 挂面、面片

## 1 范围

本标准规定了挂面、面片的术语和定义、产品分类、要求、检验方法、检验规则、标签标识、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于浚县中鹤营养面业有限公司生产的以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、魔芋粉、碳酸钠、菠菜（榨汁）、芹菜（榨汁）、番茄（榨汁）、蛋黄粉中的几种，经过和面、压片、切条、干燥等工序加工而成的产品。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 挂面

以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、魔芋粉、碳酸钠、菠菜（榨汁）、芹菜（榨汁）、番茄（榨汁）、蛋黄粉中的几种，经过和面、压片、切条、干燥等工序加工而成的产品。

### 2.2 自然断条率

一定量的挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数(%)。

### 2.3 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数(%)。

### 2.4 烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品的质量分数(%)。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉：应符合GB/T 1355的规定。
- 3.1.2 食用盐：应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.3 水：应符合GB 5749的规定。
- 3.1.4 碳酸钠：应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.5 魔芋粉：应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.6 芹菜：应符合NY/T 580 的规定。
- 3.1.7 菠菜：应符合NY/T 964 的规定。
- 3.1.8 番茄：应符合NY/T 1517的规定。
- 3.1.9 蛋黄粉：应符合GB 2749的规定。

### 3.2 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		试验方法
	刀削面	刀削面片	
色泽	具有产品应有的色泽，均匀一致		从样品中随机抽取20克产品，放入白瓷盘中，用镊子翻动，在室内自然光下观察其色泽、形状、杂质，嗅其气味。口感按LS/T 3212附录A规定的方法进行测定。
形状	长条形状，均匀一致	菱形，均匀一致	
杂质	无肉眼可见的异物		
气 味	无酸味、霉味及其他异味		
口 感	煮熟后口感不粘、不牙碜		

### 3.3理化指标

理化指标应符合表2的要求。

表1 理化指标

项 目	指 标		试验方法	
	刀削面	刀削面片		
水分含量/%	≤	14.5	GB 5009.3	
酸度/(mL/10g)	≤	4.0	GB 5009.239	
自然断条率/%	≤	5.0	不检验此项	LS/T 3212附录B
熟断条率/%	≤	5.0	不检验此项	LS/T 3212附录C
烹调损失率/%	≤	10.0		LS/T 3212附录C
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/T5009.22

注：\* 该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

### 3.4净含量及允许短缺量

按JJF 1070及国家质量监督检验检疫总局第75号令（2005）《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 3.5生产加工过程的卫生要求

应符合GB 14881食品生产通用卫生规范的规定。

### 3.6其它要求

食品添加剂碳酸钠的使用按GB 2760规定执行；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。

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、魔芋粉、碳酸钠、菠菜（榨汁）、芹菜（榨汁）、番茄（榨汁）、蛋黄粉中的几种，经过和面、压片、切条、干燥等工序加工而成的产品。根据《中华人民共和国标准化法》和《中华人民共和国食品安全法》的有关规定，参照了LS/T 3212《挂面》而制订本企业标准，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。

H N

浚县中鹤营养面业有限公司  
2017年05月27日

Q B