



412172S-2017



河南省雪健实业有限公司企业标准

Q/HXJ 0003S-2017

---

# 挂面

2017-09-12 发布

2017-09-12 实施

---

河南省雪健实业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写规则》编写。

本标准由河南省雪健实业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李素平。

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、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加杂粮粉（大豆、绿豆、荞麦、小麦胚经粉碎）、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉、香菇粉）、鸡蛋黄粉、玉米粉、大豆蛋白粉、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻）、红枣粉（红枣干经粉碎）、碳酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、柠檬酸锌、食用盐、碳酸钠，经配料、投料和面、压延、熟化或不熟化、烘干、包装而成的非即食面条。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T1355 的规定
- 2.1.2 绿豆应符合 GB/T10462 和 GB2715 的规定
- 2.1.3 大豆应符合 GB1352 和 GB2715 的规定
- 2.1.4 荞麦应符合 GB/T10458 和 GB2715 的规定
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T10463 的规定
- 2.1.6 胡萝卜粉应符合 NY/T959 的规定
- 2.1.7 菠菜粉应符合 NY/T960 的规定
- 2.1.8 香菇粉应符合 GB7096 的规定
- 2.1.9 鸡蛋黄粉应符合 GB2749 的规定
- 2.1.10 小麦胚应符合 LS/T3210 的规定
- 2.1.11 大豆蛋白粉应符合 GB/T22493 的规定
- 2.1.12 食用螺旋藻粉应符合 GB/T16919 的规定
- 2.1.13 干制红枣应符合 GB/T5835 的规定
- 2.1.14 生产用水应符合 GB5749 的规定
- 2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB2721 的规定
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB1886.214 的规定
- 2.1.18 乙二胺四乙酸铁钠(EDTA 铁)应符合 GB22557 的规定
- 2.1.19 柠檬酸锌应符合《中华人民共和国药典》2015 版第二部规定。

### 2.2 规格

长度：100-400 mm（±8 mm），厚度：0.06~2.0 mm，

宽度：0.8~20.0 mm

规格检验按 LS/T3212 的规定。

### 2.3 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求

表 1 感官要求

项 目	指 标		试验方法
性 状	扁条形或圆条形		从产品中取 100g, 自然光下用肉眼观察色泽、性状, 并检查有无杂质。嗅其气味。产品煮熟后品其口感。
气 味	正常、无异味、无酸味		
口 感	煮熟后口感不粘、不牙疼		
杂 质	无肉眼可见外来杂质		
色 泽	挂面	白色、乳白色或微黄色	
	绿豆挂面	淡绿色	
	大豆挂面	乳白色或微黄色	
	荞麦挂面	淡褐色	
	玉米挂面	淡黄色	
	胡萝卜挂面	淡红色	
	菠菜挂面	淡绿色	
	香菇挂面	淡灰色	
	鸡蛋挂面	微黄色	
	麦胚挂面	淡黄色	
	大豆蛋白挂面	白色	
	螺旋藻挂面	淡绿色	
	红枣挂面	浅红色	
	营养强化挂面	乳白色或浅黄色	
风味挂面	白色或乳白色		

### 2.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求

表 2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
-----	-----	------

水分,%	≤	13.5	GB5009.3
酸度,ml/10g	≤	4.0	GB5009.239
自然断条率,%	≤	5.0	LS/T3212
熟断条率,%	≤	5.0	
烹调损失率,%	≤	10.0	
总砷(以As计),mg/kg	≤	0.5	GB5009.11
*铅(以Pb计),mg/kg	≤	0.15	GB5009.12
镉(以Cd计),mg/kg	≤	0.1	GB5009.15
总汞(以Hg计),mg/kg	≤	0.02	GB5009.17
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB5009.22
碳酸钙 <sup>a</sup> (以Ca计),g/kg		1.6-3.2	GB5009.92
乙二胺四乙酸铁钠 <sup>a</sup> (以Fe计),mg/kg		14-26	GB5009.90
柠檬酸锌 <sup>a</sup> (以Zn计),mg/kg		10-40	GB5009.14
注: a 适用于营养强化挂面。*标记指标严于食品安全国家标准 GB2762。			

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB14881 的有关规定执行。

## 2.7 其他卫生要求

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, 营养强化剂应符合 GB14880 的规定。

## 3 检验

出厂检验项目为: 感官、规格、理化指标中的水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失。净含量及允许短缺量的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料，添加杂粮粉（大豆、绿豆、荞麦、小麦胚经粉碎）、蔬菜粉（胡萝卜粉、菠菜粉、香菇粉）、鸡蛋黄粉、玉米粉、大豆蛋白粉、食用螺旋藻粉（极大螺旋藻）、红枣粉（红枣干经粉碎）、碳酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、柠檬酸锌、食用盐、碳酸钠，经配料、投料和面、压延、熟化或不熟化、烘干、包装而成的非即食面条。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/T3212 挂面标准要求，制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

标准中铅指标严于国家标准 GB2762 的相关规定。

河南省雪健实业有限公司

2017 年 08 月 15 日