



411876S-2018



河南双鱼食品有限公司企业标准

Q/HSS 0001S-2018

---

# 风味挂面

2018-6-22 发布

2018-6-22 实施

---

河南双鱼食品有限公司 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。

本标准由河南双鱼食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：吉星朝。

H N

Q B

# 风味挂面

## 1 范围

本标准规定了风味挂面的分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等要求。

本标准适用于以挂面、酱包、粉包、脱水蔬菜包四部分组成的非即食风味挂面。挂面以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠（食用碱），经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而制成的；酱包以精炼棕榈油、精炼羊油、精炼猪油、精炼鸡油、精炼牛油、芝麻油、鲜冻猪肉、洋葱、食用盐、酱油、辣椒、大蒜、葱、姜、香辛料（八角、花椒、白胡椒、桂皮经烘干粉碎）、白砂糖、辣椒红、羊肉、牛肉、虾肉、牛肉香精、羊肉香精、山梨酸钾、谷氨酸钠（味精）中的多种为原料经混合炒制、包装、高温灭菌而制成的；粉包以食用盐、白砂糖、香辛料（八角、花椒、白胡椒、桂皮经烘干粉碎）、辣椒、虾粉、谷氨酸钠（味精）、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠中的多种为原料混合包装加工而成；脱水蔬菜包是由裙带菜、高丽菜、胡萝卜、香菇、香菜、虾皮、香葱、枸杞子中的多种为原料经修整、脱水、烘干、混合、辐照杀菌包装而成的。

## 2 要求

### 2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。
- 2.1.3 碳酸钠（食用碱）应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.4 生活饮用水应符合GB 5749的规定。
- 2.1.5 鲜冻猪肉应符合GB 9959.1和GB 2707的规定。
- 2.1.6 牛肉应符合GB/T 17238和GB 2707的规定。
- 2.1.7 虾肉应符合GB/T 30889的规定。
- 2.1.8 精炼羊油、精炼猪油、精炼鸡油、精炼牛油应符合GB 10146的规定。
- 2.1.9 精炼棕榈油应符合GB/T 15680和GB 2716的规定。
- 2.1.10 辣椒应符合GB/T 30382的规定。
- 2.1.11 大蒜应符合GH/T 1194的规定。
- 2.1.12 葱应符合NY/T 1835的规定。
- 2.1.13 姜应符合GB/T 30383的规定。
- 2.1.14 鲜洋葱应符合NY/T 1071的规定。
- 2.1.15 香辛料（八角、花椒、白胡椒、桂皮经烘干粉碎）应符合GB/T 15691的规定。
- 2.1.16 香菇应符合GH/T 1013和GB 7096的规定。

- 2.1.17裙带菜应符合GB/T 25166 的规定。
- 2.1.18胡萝卜应符合NY/T 493的规定。
- 2.1.19虾皮应符合SC/T 3205的规定。
- 2.1.20枸杞子应符合《中华人民共和国药典》2015年版一部的规定。
- 2.1.21香菜应符合NY/T 1081 的规定。
- 2.1.22香葱应符合NY/T 744的规定。
- 2.1.23羊肉香精、牛肉香精、虾粉符合GB 30616的规定。
- 2.1.24谷氨酸钠(味精)应符合GB/T 8967的规定。
- 2.1.25白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 2.1.26 5'-呈味核苷酸二钠应符合GB 1886.171的规定。
- 2.1.27麦芽糊精应符合GB/T 20884和GB 15203的规定。
- 2.1.28山梨酸钾应符合GB 1886.39的规定。
- 2.1.29酱油应符合GB/T 18186和GB 2717的规定。
- 2.1.30辣椒红应符合GB 1886.34 的规定。
- 2.1.31羊肉应符合GB/T 9961和GB 2707的规定。
- 2.1.32高丽菜应符合NY/T 1045的规定。
- 2.1.33芝麻油应符合GB/T 8233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
	羊肉香辣挂面				三鲜挂面				牛肉香辣挂面				
	挂面	酱包	粉包	脱水蔬菜包	挂面	酱包	粉包	脱水蔬菜包	挂面	酱包	粉包	脱水蔬菜包	
色泽	白色微泛黄	深棕黄色	浅棕黄色	具有原辅料烘干后特有的色泽	白色微泛黄	灰褐色	浅棕黄色	具有原辅料烘干后特有的色泽	白色微泛黄	深棕黄色	浅棕黄色	具有原辅料烘干后特有的色泽	从样品中取出挂面、酱包、粉包和脱水蔬菜包各一袋，倒入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，复水性：将脱水蔬菜包倒入95℃热水恒温浸泡2分钟，观察其状态，应符合表1的规定。
气味滋味	无酸味、霉变及其他异味；煮熟后口感不黏，不牙碜	具有羊肉及辅料的香味，无异味	具有原辅料混合特有的香味，无异味	具有原辅料特有的气味，无异味	无酸味、霉变及其他异味；煮熟后口感不黏，不牙碜	具有羊肉鸡肉及原辅料应有的气味滋味，无异味	具有原辅料混合特有的香味，无异味	具有原辅料特有的气味，无异味	无酸味、霉变及其他异味；煮熟后口感不黏，不牙碜	具有牛肉及原辅料应有的气味滋味，无异味	具有原辅料混合特有的香味，无异味	具有原辅料特有的气味，无异味	
性状	宽条状	半固态	粉末或颗粒状	片状或块状	宽条状	半固态	粉末或颗粒状	片状或块状	宽条状	半固态	粉末或颗粒状	片状或块状	
复水性	脱水蔬菜包：95℃热水浸泡2min基本恢复脱水前的状态（粉状除外）												
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
	挂面	酱包	粉包	脱水蔬菜包	
水分, g/100g	≤ 14.5	50	10	8.0	GB 5009.3
灰分(以干基计), g/100g	≤ /	/	/	5.0	GB 5009.4
酸度, mL/10g	≤ 4.0	/	/	/	GB 5009.239
食用盐(以NaCl计), g/100g	≤ /	30	70	/	GB 5009.44
氨基酸态氮(以N计), g/100g	≥ /	0.1	0.2	/	GB 5009.235
总氮(以N计), g/100g	≥ /	0.5	1.2	/	SB/T 10371
酸价(以脂肪计)/(KOH), mg/g	≤ /	3.0	/	/	GB 5009.229
过氧化值(以脂肪计), g/100g	≤ /	0.25	/	/	GB 5009.227
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	0.8	0.8	0.8	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤ 0.5	0.5	0.5	/	GB 5009.11
汞(以Hg计), mg/kg	≤ /	/	/	0.01	GB 5009.17

镉(以Cd计),mg/kg	≤	/	/	/	0.05	GB 5009.15
自然断条率, %	≤	5.0	/	/	/	LS/T 3212 附录 B
熟断条率, %	≤	5.0	/	/	/	LS/T 3212 附录 C
烹调损失率, %	≤	10.0	/	/	/	LS/T 3212 附录 C
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	5.0	/	/	GB 5009.22
山梨酸钾(以山梨酸计), g/kg	≤	/	1.0	/	/	GB 5009.28
*铅指标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JJF 1070的规定。

## 2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

## 2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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；农药残留限量应符合 GB 2763 的规定；兽药残留限量应符合国家的有关规定和公告。

## 3 检验

出厂检验项目为感官、净含量及允许短缺量、水分、食用盐、酸价、过氧化值的检验。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以挂面、酱包、粉包、脱水蔬菜包四部分组成的非即食风味挂面。挂面以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐、碳酸钠（食用碱），经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而制成的；酱包以精炼棕榈油、精炼羊油、精炼猪油、精炼鸡油、精炼牛油、芝麻油、鲜冻猪肉、洋葱、食用盐、酱油、辣椒、大蒜、葱、姜、香辛料（八角、花椒、白胡椒、桂皮经烘干粉碎）、白砂糖、辣椒红、羊肉、牛肉、虾肉、牛肉香精、羊肉香精、山梨酸钾、谷氨酸钠（味精）中的多种为原料经混合炒制、包装、高温灭菌而制成的；粉包以食用盐、白砂糖、香辛料（八角、花椒、白胡椒、桂皮经烘干粉碎）、辣椒、虾粉、谷氨酸钠（味精）、麦芽糊精、5'-呈味核苷酸二钠中的多种为原料混合包装加工而成；脱水蔬菜包是由裙带菜、高丽菜、胡萝卜、香菇块、香菜、虾皮、香葱、枸杞子中的多种为原料经修整、脱水、烘干、混合、辐照杀菌包装而成的。

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，卫生要求参照 LS/T 3212《挂面》、GB/T 15691《香辛料调味品通用技术条件》、NY/T 1045《绿色食品脱水蔬菜》及《调味料产品生产许可证审查细则》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。

本标准中的铅指标严于食品安全国家标准 2762。

河南双鱼食品有限公司