



413735S-2018



南乐县鸿昌食品有限公司企业标准

Q/NHC 0001S-2018

---

# 手工挂面

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

---

南乐县鸿昌食品有限公司 发布

## 前 言

本企业标准按 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。

本标准由南乐县鸿昌食品有限公司提出。

本标准起草单位：南乐县鸿昌食品有限公司。

本标准主要起草人：张艳钗、杨丽瑞。

H N

Q B

# 手工挂面

## 1 范围

本标准规定了手工挂面的分类、要求、检验方法、检验规则及标志、标签、包装、运输和贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐或其他原料（黑小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、鸡蛋粉、菠菜汁或菠菜粉、红萝卜汁或红萝卜粉、番茄汁或番茄粉、南瓜汁或南瓜粉、紫甘蓝汁或紫甘蓝粉、紫薯汁或紫薯粉、火龙果汁或火龙果粉、芹菜汁或芹菜粉）其中的一种或多种，经和面，熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称重、包装而成的非即食手工挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 的规定。

2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.2 生活饮用水（生产用水）应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉应符合干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.5 菠菜粉、红萝卜粉、番茄粉、南瓜粉、紫甘蓝粉、紫薯粉、火龙果粉、芹菜粉应符合 NY/T1884 的规定。

2.1.6 菠菜汁、红萝卜汁、番茄汁、南瓜汁、紫甘蓝汁、紫薯汁、火龙果汁、芹菜汁应符合 GB/T31121 的规定。

2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 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

| 项目等级 | 一级品                  | 二级品              | 三级品             | 检验方法   |
|------|----------------------|------------------|-----------------|--|
| 性状   | 粗细均匀，光滑整齐，形态良好       | 粗细较均匀，较光滑整齐，形态较好 | 粗细不均匀，光滑整齐差，形态差 | 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、性状和杂质。闻其气味，用温开水漱口，煮熟 5min 后品其口感。 |
| 色泽   | 具有本品应有的色泽，色泽均匀一致     |                  |                 |  |
| 气味   | 具有本品应有的气味，无异味        |                  |                 |  |
| 滋味   | 煮熟后口感不粘，不牙碜，具有本品特有滋味 |                  |                 |  |

### 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                         |         | 一等品                                    | 二等品                                       | 三等品                                       | 检验方法        |
|----------------------------|---------|--|---|---|-------------|
| 等级                         |         |  |   |   |             |
| 规格                         | 直径 (mm) | ≤0.9                                   | ≤1.20                                     | >1.20                                     | LS/T 3214   |
|                            | 长度 (mm) | 110~240                                |   |   |             |
| 烹调性                        |         | 煮熟后汤色清<br>口感不粘, 无<br>牙碜, 柔软爽<br>口, 无断条 | 煮熟后汤色较清<br>口感不粘, 无牙<br>碜, 柔软爽口, 无<br>明显断条 | 煮熟后汤色稍<br>浑口感不粘, 无<br>牙碜, 柔软爽<br>口, 有少量断条 | LS/T3212    |
| 烹调损失率, %                   |         | ≤ 10.0                                 | 12.0                                      | 15.0                                      |             |
| 自然断条率, %                   |         | ≤ 2.0                                  | 5.0                                       | 10.0                                      |             |
| 水分, %                      |         | ≤ 14.5                                 |   |   |             |
| 酸度, mL/10g                 |         | ≤ 4.0                                  |   |   | GB 5009.239 |
| 食用盐 (以NaCl计), %            |         | ≤ 8.0                                  |   |   | GB 5009.44  |
| 铅* (以Pb计), mg/kg           |         | ≤ 0.15                                 |   |   | GB 5009.12  |
| * 该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

生产加工过程中的卫生要求应符合 GB14881 的规定。

#### 2.6 其它要求

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。

### 3 检验

出厂检验项目包括: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、烹调损失率、自然断条率、烹调性的检验。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

手工挂面是以小麦粉为主要原料，添加生活饮用水、食用盐或其他原料（黑小麦粉、荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、黑米粉、小米粉、鸡蛋粉、菠菜汁或菠菜粉、红萝卜汁或红萝卜粉、番茄汁或番茄粉、南瓜汁或南瓜粉、紫甘蓝汁或紫甘蓝粉、紫薯汁或紫薯粉、火龙果汁或火龙果粉、芹菜汁或芹菜粉）其中的一种或多种，经和面，熟化、搓条、拉吊、干燥、截断、称重、包装而成的非即食手工挂面。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》和 LS/T 3214《手工面》制定本标准，作为企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准规定了手工挂面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南乐县鸿昌食品有限公司