



413736S-2018



南乐县金康食品厂企业标准

Q/NJK 0001S-2018

手工挂面

2018-12-18 发布

2018-12-18 实施

南乐县金康食品厂 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。

本标准由南乐县金康食品厂提出。

本标准起草单位：南乐县金康食品厂。

本标准主要起草人：任红敏、连振伟。

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 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 口感不粘, 无 牙碜, 柔软爽 口, 无断条	煮熟后汤色较清 口感不粘, 无牙 碜, 柔软爽口, 无 明显断条	煮熟后汤色稍 浑口感不粘, 无 牙碜, 柔软爽 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			GB 5009.3
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。

南乐县金康食品厂