413738S-2018

南乐县长香食品厂企业标准

Q/NCX 0001S-2018

# 手工挂面

2018-12-18 发布　　2018-12-18 实施

南乐县长香食品厂 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。

本标准由南乐县长香食品厂提出。

本标准起草单位：南乐县长香食品厂。

本标准主要起草人：张献涛、张亚娟。

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<br>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<br>等级 | | 一等品 | 二等品 | 三等品 | 检验方法 |
|---|---|---|---|---|---|
| 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。

南乐县长香食品厂

HN QB