



413629S-2018



博大面业集团有限公司企业标准

Q/ZBD 0007S-2018

杂粮挂面

2018-12-05 发布

2018-12-05 实施

博大面业集团有限公司 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。

本标准由博大面业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建青、张明杰、王新献、王永亮。

本标准亦适用于安阳博大面业有限公司，地址：汤阴县产业集聚区中华路与复兴大道交叉口西南。

本标准自发布之日起替代 Q/ZBD 0007S-2018(备案号：410690S-2018，2018-02-28 发布实施)。

H N

Q B

杂粮挂面

1 范围

本标准规定了杂粮挂面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加高粱（磨粉）、绿豆（磨粉）、荞麦（磨粉）、玉米粉、燕麦（磨粉）、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、紫薯粉，加入水、食用盐、魔芋粉、碳酸钠（或不添加），经和面、熟化、压延、烘干、截断、称量、包装而成的杂粮挂面。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.3 绿豆应符合 GB2715 和 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.4 荞麦应符合 GB2715 和 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.5 高粱应符合 GB2715 和 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.7 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.10 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11 紫薯粉应符合 GB2715 和 NY/T 959 的规定。
- 2.1.12 大豆蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 GB 2715 和 NY/T 892 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
性 状	条 状								从样品中取出 1 袋, 置于洁净白色的瓷盘中, 用镊子翻动, 在自然光线下观察
色 泽	绿豆挂面	荞麦挂面	玉米挂面	杂粮挂面	大豆膳食纤维挂面	大豆挂面	紫薯挂面	燕麦挂面	
	浅绿色	浅灰色	微黄色	浅灰色	白色	白色	紫色	浅灰色	然后用鼻嗅其气味, 之后在沸水中煮 3-5 分钟后品尝滋味, 检查烹调性。
气 味	绿豆粉香味	荞麦粉香味	玉米粉香味	绿豆粉、高粱粉、荞麦粉混合香味	大豆粉香味	大豆香味	紫薯粉香味	燕麦粉香味	
烹 调 性	煮熟后, 口感不粘, 不牙碜, 柔软爽口								
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
规格	长度, mm	50~350
	厚度, mm	0.5~3.0
	宽度, mm	0.5~15.0
	圆条型直径, mm	1.0~3.5
水分, %	≤ 13.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
膳食纤维, g/100g(限大豆膳食纤维挂面) ≥	3.0	GB 5009.88
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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 GB2760 的规定，污染物限量应符合 GB2762 的规定，农药残留限量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

H H N

Q B

编制说明

杂粮挂面是以小麦粉为主要原料，添加高粱（磨粉）、绿豆（磨粉）、荞麦（磨粉）、玉米粉、燕麦（磨粉）、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、紫薯粉，加入水、食用盐、魔芋粉、碳酸钠（或不添加），经和面、熟化、压延、烘干、截断、称量、包装而成的杂粮挂面。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》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博大面业集团有限公司

H N

Q B