



410139S-2018



郑州众天面业有限公司企业标准

Q/ZZM 0002S-2018

挂面

2018-01-08 发布

2018-01-08 实施

郑州众天面业有限公司 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。

本标准由郑州众天面业有限公司提出。

本标准起草单位：郑州众天面业有限公司。

本标准主要起草人：高国军。

H N

Q B

挂面

1 范围

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

本标准适用于以小麦粉为原料，辅以食用盐、碳酸钠、鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉的一种或多种，经调粉、加生活饮用水和面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的要求。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的要求。
- 2.1.5 鸡蛋应符合 GB 2749 的要求。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的要求。
- 2.1.7 绿豆粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉应符合 GB 2715 的要求。

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	试验方法
性状	条状	取适量试样置于洁净的白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，用温开水漱口，煮熟5min后品其口感。检查烹调性。
色泽	具有本品应有的色泽，色泽均一	
气味	具有原料物质应有的气味，无异味	
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
		普通挂面	花色挂面	
水分, %	≤	14.5		GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
食用盐（以氯化钠计）(g/100g)	≤	1.5		GB 5009.44
自然断条率, %	≤	5.0	8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0	5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	LS/T 3212
总砷（以 As 计）, mg/kg	≤	0.5		GB 5009.11

铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。			

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合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,农药残留量应符合GB 2763的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关标准规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，辅以食用盐、碳酸钠、鸡蛋（清洗、打蛋）、绿豆粉、玉米粉、荞麦粉、高粱粉、红薯粉的一种或多种，经调粉、加生活饮用水和面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的挂面。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》的要求制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州众天面业有限公司

H N

Q B