



412288S-2018



驻马店市大程食品科技有限公司企业标准

Q/ZDS 0002S-2018

青稞挂面

2018-08-01 发布

2018-08-01 实施

驻马店市大程食品科技有限公司 发布

前 言

本标准按照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。

本标准由驻马店市大程食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：赵杰、徐元士、寇卫红。

本标准适用于驻马店市大程食品科技有限公司、驻马店市大程东方粮食储备有限公司、河南省大程粮油集团股份有限公司。

H N

Q B

青稞挂面

1 范围

本标准规定了青稞挂面的要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以青稞（研磨）、生活饮用水、食用盐、碳酸钠（食品添加剂）调配后进行和面、压延、上架、烘干、下架、切条、包装而成的青稞挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 青稞应符合 GB/T 11760 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.5 碳酸钠（食品添加剂）应符合 GB 1886.1 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	长条形，均匀一致	取 100g 样品，置于白色瓷盘中，在自然光线下，用肉眼观察其色泽、性状及杂质，嗅其气味，煮熟后，然后以温开水漱口，品其滋味，检查其烹调性。
色 泽	具有该产品固有的色泽	
气 、 滋 味	具有产品固有的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
烹 调 性	煮熟后口感不粘牙，不牙疼	
杂 质	无肉眼可见的外来异物	

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
水分, g/100g	≤ 14.5	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
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 , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
注: *铅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 生产加工过程中的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合GB 14881和GB 13122的规定。

2.6 其他要求

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: 感官要求、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规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以青稞（研磨）、生活饮用水、食用盐、碳酸钠（食品添加剂）调配后进行和面、压延、上架、烘干、下架、切条、包装而成的青稞挂面。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》的相关规定，参照LS/T 3212《挂面》制定本企业的标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了青稞挂面的要求、试验方法、检验规则和标志、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。

驻马店市大程食品科技有限公司

QB