



412528S-2018



郑州市腾飞实业有限责任公司企业标准

Q/ZTS 0011S-2018

杂粮挂面

2018-08-22 发布

2018-08-22 实施

郑州市腾飞实业有限责任公司 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。

本标准由郑州市腾飞实业有限责任公司提出并起草。

本标准起草人：李建敏、付志军。

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，添加食用盐、玉米粉、黄豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、高粱（磨粉）、荞麦（磨粉）、红薯干（磨粉）、燕麦（磨粉）、黑豆（磨粉）、黑米（磨粉）、小米（磨粉）、豌豆（磨粉）中的一种为原料，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断包装加工而成的非即食杂粮挂面。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦应符合 GB/T 10458 和 SB 2715 的规定。
- 2.1.8 红薯干应符合 NY/T 708 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 黑豆应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 LS/T 3102 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 生产用水应符合 GB 5749 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	
色 泽	玉米杂粮挂面	微黄色	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后，品尝滋味，判断其烹调性。应符合表 1 规定。
	黄豆杂粮挂面	微黄色	
	绿豆杂粮挂面	微绿色	
	高粱杂粮挂面	微红色	
	荞麦杂粮挂面	微黑色	
	红薯杂粮挂面	黑棕色	
	燕麦杂粮挂面	白色至微黄色	
	黑豆杂粮挂面	灰黑色	
	黑米杂粮挂面	棕红色	
	小米杂粮挂面	微黄色	
	豌豆杂粮挂面	微黄色	
气 味	玉米杂粮挂面	具有小麦粉和玉米应有的气味，无异味	
	黄豆杂粮挂面	具有小麦粉和黄豆应有的气味，无异味	
	绿豆杂粮挂面	具有小麦粉和绿豆应有的气味，无异味	
	高粱杂粮挂面	具有小麦粉和高粱应有的气味，无异味	
	荞麦杂粮挂面	具有小麦粉和荞麦应有的气味，无异味	
	红薯杂粮挂面	具有小麦粉和红薯应有的气味，无异味	
	燕麦杂粮挂面	具有小麦粉和燕麦应有的气味，无异味	
	黑豆杂粮挂面	具有小麦粉和黑豆应有的气味，无异味	
	黑米杂粮挂面	具有小麦粉和黑米应有的气味，无异味	
	小米杂粮挂面	具有小麦粉和小米应有的气味，无异味	
	豌豆杂粮挂面	具有小麦粉和豌豆应有的气味，无异味	

滋 味	玉米杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和玉米应有的滋味
	黄豆杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和黄豆应有的滋味
	绿豆杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和绿豆应有的滋味
	高粱杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和高粱应有的滋味
	荞麦杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和荞麦应有的滋味
	红薯杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和红薯应有的滋味
	燕麦杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和燕麦应有的滋味
	黑豆杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和黑豆应有的滋味
	黑米杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和黑米应有的滋味
	小米杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和小米应有的滋味
	豌豆杂粮挂面	煮熟后, 具有小麦粉和豌豆应有的滋味
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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
灰分, %	≤ 3.0	GB 5009.4
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
不整齐度, %	≤ 15.0 (其中自然断条率≤8.0)	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	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
*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 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

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

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

QHNB

编制说明

杂粮挂面是以小麦粉为主要原料，添加食用盐、玉米粉、黄豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、高粱（磨粉）、荞麦（磨粉）、红薯干（磨粉）、燕麦（磨粉）、黑豆（磨粉）、黑米（磨粉）、小米（磨粉）、豌豆（磨粉）中的一种为原料，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断包装加工而成的非即食杂粮挂面。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。

郑州市腾飞实业有限责任公司