



412711S-2018



浚县汉生食品有限责任公司企业标准

Q/XHS 0002S-2018

挂面

2018-09-03 发布

2018-09-03 实施

浚县汉生食品有限责任公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由浚县汉生食品有限责任公司提出。

本标准由浚县汉生食品有限责任公司起草。

本标准主要起草人：孙肖瑞，李新利。

H N

Q B

挂面

1 范围

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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、食用盐、蛋黄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、西红柿粉、南瓜粉、小米粉(小米经粉碎加工而成)、核桃粉(核桃仁经粉碎加工而成)、大豆蛋白粉、碳酸钠，食品营养强化剂：维生素 B₁、维生素 B₂、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、烟酸、硫酸亚铁、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、L-赖氨酸，经配料、混粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工形成的挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 小米应符合 GB/T 11766 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 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 核桃仁应符合 LY/T 1922 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.7 蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.9 西红柿粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.10 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.11 维生素 B₁(盐酸硫胺)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.12 维生素 B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.13 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.15 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.16 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.20 L-赖氨酸应符合 GB 1903.1 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	条状	
核桃面条	具有与核桃粉相近的浅灰白色，均匀一致	

色泽	菠菜面条	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	从样品中取出一袋，打开包装，平摊在实验台上用自然光观察性状及色泽、杂质，嗅其气味，然后称取50g 该产品、加入200mL 生活饮用水，煮熟后品尝其滋味。
	鸡蛋面条	具有与蛋黄粉相近的浅黄色，均匀一致	
	钙铁锌强化面条	具有挂面相近的颜色，均匀一致	
	胡萝卜面条	具有与胡萝卜粉相近的颜色，均匀一致	
	蛋白钙强化面条	具有与挂面相近的颜色，均匀一致	
	菠菜小米面条	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	
	核桃小米面条	具有与核桃粉相近的浅灰白色，均匀一致	
	钙铁锌强化小米面条	具有与挂面相近的颜色，均匀一致	
	胡萝卜小米面条	具有与胡萝卜粉相近的颜色，均匀一致	
	营养强化土鸡蛋小面条	具有与蛋黄粉相近的浅黄色，均匀一致	
	营养强化山药小面条	具有与挂面相近的颜色，均匀一致	
	营养强化南瓜小面条	具有与南瓜粉相近的颜色，均匀一致	
	营养强化西红柿小面条	具有与西红柿粉相近的颜色，均匀一致	
	营养强化菠菜小面条	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	
	营养强化胡萝卜小面条	具有与胡萝卜粉相近的颜色，均匀一致	
	营养强化小米小面条	具有与挂面相近的颜色，均匀一致	
气、 滋味	核桃面条	具有核桃粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	菠菜面条	具有菠菜粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	鸡蛋面条	具有蛋黄粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	钙铁锌强化面条	具有小麦粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	胡萝卜面条	具有胡萝卜粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	蛋白钙强化面条	具有小麦粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	菠菜小米面条	具有菠菜粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	核桃小米面条	具有核桃粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	钙铁锌强化小米面条	具有小米的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	胡萝卜小米面条	具有胡萝卜粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	营养强化土鸡蛋小面条	具有蛋黄粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	营养强化山药小面条	具有山药粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	营养强化南瓜小面条	具有南瓜粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	营养强化西红柿小面条	具有西红柿粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
	营养强化菠菜小面条	具有菠菜粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	

	营养强化胡萝卜小面条	具有胡萝卜粉的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味
	营养强化小米小面条	具有小米的气、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
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
食用盐(以NaCl计), %	≤ 5.0	GB 5009.44
黄曲霉毒素B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅(以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
钙 ^a (以Ca计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
锌 ^b (以Zn计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
铁 ^c (以Fe计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
维生素B ₁ ^d , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^e , mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 ^f , mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^g , g/kg	1~2	GB 5009.124

*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

a、仅适用于添加碳酸钙、葡萄糖酸钙的产品。

b、仅适用于添加葡萄糖酸锌的产品。

c、仅适用于添加硫酸亚铁、葡萄糖酸亚铁的产品

d、仅适用于添加添加维生素B₁的产品。

e、仅适用于添加维生素B₂的产品。

f、仅适用于添加烟酸的产品。

g、仅适用于添加L-赖氨酸的产品。

2.4 净含量及允许短缺量的测定

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 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；兽药残留应符合国家有关规定及公告；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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、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 N

Q B

编制说明

挂面以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、食用盐、蛋黄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、山药粉、西红柿粉、南瓜粉、小米粉(小米经粉碎加工而成)、核桃粉(核桃仁经粉碎加工而成)、大豆蛋白粉、碳酸钠，食品营养强化剂：维生素 B₁、维生素 B₂、葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、烟酸、硫酸亚铁、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、L-赖氨酸，经配料、混粉、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工形成的挂面。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》要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

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

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

浚县汉生食品有限责任公司

Q B