



412712S-2018



浚县汉生食品有限责任公司企业标准

Q/XHS 0001S-2018

杂粮挂面(手弹面)

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/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。

本标准起草人：孙肖瑞，李新利。

H N

Q B

杂粮挂面(手弹面)

1 范围

本标准规定了杂粮挂面(手弹面)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。

杂粮挂面(手弹面)是以小麦粉或高筋小麦粉为主要原料、辅以生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、荞麦、绿豆、豌豆、红豆、薏米、黑米、黄豆、黑豆、芸豆、木薯淀粉、红薯淀粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、蛋黄粉、香葱粉、猴头菇粉(猴头菇经粉碎加工而成)、食用盐、碳酸钠,经配料、混粉、和面、熟化、压延、切条、蒸制、手工二次成型放入模具、热风干燥、包装加工形成的杂粮挂面(手弹面)。

2 要求

2.1 原辅料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 高筋小麦粉应符合 GB/T 8607 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.5 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 的规定。
- 2.1.8 红豆应符合 NY/T 599 的规定。
- 2.1.9 薏米应符合 NY/T 2977 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 黑米应符合 NY/T 832 的规定。
- 2.1.12 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.13 黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.14 芸豆应符合 LS/T 3103 的规定。
- 2.1.15 蔬菜粉(菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、香葱粉)应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.16 西红柿粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.17 蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.18 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.19 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.20 红薯淀粉应符合 GB 31637 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	
荞麦挂面	具有与荞麦粉相近的浅褐色,均匀一致	
绿豆挂面	具有与绿豆粉相近的浅绿色,均匀一致	
豌豆挂面	具有与豌豆粉相近的浅绿色,均匀一致	

色泽	红豆薏米挂面	具有与红豆薏米粉相近的暗红色，均匀一致	从样品中取出一袋，打开包装，平摊在整洁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。
	红薯挂面	具有与红薯粉相近的白色，均匀一致	
	杂豆挂面	具有与杂豆粉相近的暗灰色，均匀一致	
	南瓜挂面	具有与挂面相近的颜色，均匀一致	
	胡萝卜挂面	具有与胡萝卜粉相近的浅橙色，均匀一致	
	西红柿挂面	具有与西红柿粉相近的浅橙色，均匀一致	
	菠菜挂面	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	
	鸡蛋挂面	具有与蛋黄粉相近的浅黄色，均匀一致	
	香葱挂面	具有与香葱粉相近的浅绿色，均匀一致	
	绿豆火锅面	具有与绿豆粉相近的浅绿色，均匀一致	
	鸡蛋火锅面	具有与蛋黄粉相近的浅黄色，均匀一致	
	绿豆烩面	具有与绿豆粉相近的浅绿色，均匀一致	
	胡萝卜烩面	具有与胡萝卜粉相近的浅橙色，均匀一致	
	西红柿烩面	具有与西红柿粉相近的浅橙色，均匀一致	
	菠菜烩面	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	
	鸡蛋烩面	具有与蛋黄粉相近的浅黄色，均匀一致	
	猴头菇烩面	具有与猴头菇粉相近的浅黄色，均匀一致	
	土鸡蛋珠江面	具有与蛋黄粉相近的浅黄色，均匀一致	
	菠菜珠江面	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	
	意大利煮拌面	具有与木薯粉相近的白色，均匀一致	
	意大利菠菜煮拌面	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	
	河南拌烩面	具有与木薯粉相近的白色，均匀一致	
	河南菠菜拌烩面	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	
	意大利风情菠菜面	具有与菠菜粉相近的浅绿色，均匀一致	
	意大利风情鸡蛋面	具有与蛋黄粉相近的浅黄色，均匀一致	
	意大利风情西红柿面	具有与西红柿粉相近的浅橙色，均匀一致	
	荞麦挂面	具有本品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其它 异味	
	绿豆挂面		
	豌豆挂面		
	红豆薏米挂面		
	红薯挂面		
	杂豆挂面		
南瓜挂面			
胡萝卜挂面			
西红柿挂面			
菠菜挂面			

气、 滋味	鸡蛋挂面	
	香葱挂面	
	绿豆火锅面	
	鸡蛋火锅面	
	绿豆烩面	
	胡萝卜烩面	
	西红柿烩面	
	菠菜烩面	
	鸡蛋烩面	
	猴头菇烩面	
	土鸡蛋珠江面	
	菠菜珠江面	
	意大利煮拌面	
	意大利菠菜煮拌面	
	河南拌烩面	
	河南菠菜拌烩面	
	意大利风情菠菜面	
	意大利风情鸡蛋面	
意大利风情西红柿面		
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 (NaCl), %	≤ 4.0	GB 5009.44
*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

*该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；农药残留限量应符合 GB 2763 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。

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 N

Q B

编制说明

杂粮挂面(手弹面)是以小麦粉或高筋小麦粉为主要原料、辅以生活饮用水(经过滤、二级反渗透)、荞麦、绿豆、豌豆、红豆、薏米、黑米、黄豆、黑豆、芸豆、木薯淀粉、红薯淀粉、南瓜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、蛋黄粉、香葱粉、猴头菇粉(猴头菇经粉碎加工而成)、食用盐、碳酸钠,经配料、混粉、和面、熟化、压延、切条、蒸制、手工二次成型放入模具、热风干燥、包装加工形成的杂粮挂面(手弹面)。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》标准要求制订本企业标准,作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了杂粮挂面(手弹面)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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

浚县汉生食品有限责任公司