



410223S-2019



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0001S-2019

---

# 挂面

2019-01-21 发布

2019-01-21 实施

---

想念食品股份有限公司 发布

## 前 言

本标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》的规则编写。

本标准的附录 A、B 为规范性附录。

本标准由想念食品股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:郭媛媛、孔令云、韦巧巧、王建。

本标准同样适用的制造企业:霍尔果斯想念远航食品有限公司(地址:新疆伊犁州霍尔果斯中哈合作中心配套区首开区北京路 A3 号地块 3 号厂房)、镇平想念食品有限公司(地址:镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角)。

本标准自发布实施日起替代 Q/XNS 0001S-2018, 备案号: 410397S-2018, 备案时间: 2018-1-30。

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、保质期。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、大麦粉（青稞）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、玉米粉、香菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、芹菜（挑选、打浆）、小米（粉碎）、红薯粉、菠菜粉、葛根粉、核桃粉、大麦粉（青稞）、大豆粉、高粱粉、苦荞粉、燕麦粉、大豆膳食纤维粉、菊花（挑选、粉碎）、胡萝卜粉、亚麻籽粉、紫薯粉、黑小麦粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、柠檬酸钙、焦磷酸铁、乳酸锌中的一种或几种，以上原料经处理或不处理，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.3 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.4 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.5 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.6 香菇粉应符合 GB7096 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.8 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.9 绿豆粉、高粱粉、苦荞粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、胡萝卜粉、红枣粉、余甘子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.12 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.13 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.14 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.15 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.16 螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）应符合 GB/T 16919 和 GB 19643 的规定。
- 2.1.17 魔芋精粉应符合 GB/T18104 的规定。
- 2.1.18 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。

- 2.1.19 黄原胶应符合 GB1886.41 的规定。
- 2.1.20 大豆粉、黑小麦粉符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.22 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.23 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.24 亚麻籽粉、核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 大麦粉（青稞）应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.26 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.27 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.28 紫薯粉、山药粉、红薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.29 菊花应符合 NY/T 2140 的规定。
- 2.1.30 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.31 枸杞粉应符合 NY/T 1051 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	具有产品应有的性状	取适量的样品，放入洁净的白糖瓷盘内，观察其性状、外观、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂物，复观察其状态
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见的异物	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

## 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	
熟断条率， %      ≤	普通挂面	5.0	LS/T3212 附录 C
	花色挂面	10.0	
自然断条率， %      ≤	普通挂面	5.0	LS/T3212 附录 B
	花色挂面	10.0	
烹调损失率， %      ≤	普通挂面	10.0	LS/T3212 附录 C
	花色挂面	15.0	
水分， %                      ≤	14.0	GB 5009.3	

酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
钙* (以 Ca 计), mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁* (以 Fe 计), mg/kg		24~36	GB 5009.90
锌* (以 Zn 计), mg/kg		10~40	GB 5009.14
备注*: 1. 铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762。 2. 钙、铁指标仅限于钙铁强化挂面。 3. 钙、铁、锌指标仅限于钙铁锌强化挂面。			

## 2.5 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。

## 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

## 2.7 其他要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；食品营养强化剂的使用应符合 GB14880 和 GB14880 问答的规定；真菌毒素限量应符合 GB2761 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

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



161600140349  
有效期2022年1月11日

# 检测报告

报告编号: A2180197346101003C

第 1 页 共 2 页

委托单位: 想念食品股份有限公司  
地 址: 南阳市龙升工业园

**样品信息:**

样品名称 : 样品 3  
CTI 样品编号 : JK04236003  
样品状态 : 袋装固体  
样品数量 : 500g  
生产日期 : 2018.10.17  
样品类型 : 小麦粉  
样品接收日期 : 2018 年 10 月 19 日  
样品检测日期 : 2018 年 10 月 19 日~2018 年 10 月 30 日

检测项目: 铁

检测结果: 请参见下页。



编制: 周书文

审

核:

赵春华

批准:

吴圣江

日

期:

2018 年 10 月 30 日

吴圣江  
授权签字人

河南华测检测技术有限公司

郑州高新技术产业开发区梧桐街 121 号 2 幢



## 检测报告

报告编号: A2180197346101003C

第 2 页 共 2 页

**检测结果:**

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	检测方法
1	铁	mg/kg	12.6	0.75	GB 5009.90-2016 第一法

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

**声明:**

1. 检测报告无批准人签字、“检验检测专用章”及骑缝章无效。
2. 复印检测报告未盖红色检验检测专用章无效;报告涂改无效;未经本公司同意,不得部分复制本报告。
3. 委托样品信息均由客户提供,检测结果仅对来样负责。
4. 若有异议,请于报告发出之日起7个工作日内向本单位提出,逾期不予受理。
5. 未经 CTI 同意,不得将此报告用于商业宣传等相关活动。





161600140349  
有效期2022年1月11日

# 检测报告

报告编号: A2180197346101002C

第 1 页 共 2 页

委托单位: 想念食品股份有限公司

地址: 南阳市龙升工业园

**样品信息:**

样品名称 : 样品 2  
CTI 样品编号 : JK04236002  
样品状态 : 袋装固体  
样品数量 : 500g  
生产日期 : 2018. 10. 17  
样品类型 : 小麦粉  
样品接收日期 : 2018 年 10 月 19 日  
样品检测日期 : 2018 年 10 月 19 日~2018 年 10 月 30 日

检测项目: 铁

检测结果: 请参见下页。



编制: 周书文

审核: 赵春华

批准: 吴圣江

日期: 2018 年 10 月 30 日



吴圣江  
授权签字人

河南华测检测技术有限公司

郑州高新技术产业开发区梧桐街 121 号 2 幢

## 检测报告

报告编号: A2180197346101002C

第 2 页 共 2 页

**检测结果:**

序号	检测项目	单位	检测结果	检出限	检测方法
1	铁	mg/kg	8.3	0.75	GB 5009.90-2016 第一法

\*\*\* 报告结束 \*\*\*

**声明:**

1. 检测报告无批准人签字、“检验检测专用章”及骑缝章无效。
2. 复印检测报告未盖红色检验检测专用章无效; 报告涂改无效; 未经本公司同意, 不得部分复制本报告。
3. 委托样品信息均由客户提供, 检测结果仅对来样负责。
4. 若有异议, 请于报告发出之日起 7 个工作日内向本单位提出, 逾期不予受理。
5. 未经 CTI 同意, 不得将此报告用于商业宣传等相关活动。



## 编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、大麦粉（青稞）中的一种或几种为主要原料，添加生活饮用水、玉米粉、香菇粉、荞麦粉、余甘子粉、红枣粉、枸杞粉、绿豆粉、小麦胚粉、山药粉、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、芹菜（挑选、打浆）、小米（粉碎）、红薯粉、菠菜粉、葛根粉、核桃粉、大麦粉（青稞）、大豆粉、高粱粉、苦荞粉、燕麦粉、大豆膳食纤维粉、菊花粉、胡萝卜粉、亚麻籽粉、紫薯粉、黑小麦粉、螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、柠檬酸钙、焦磷酸铁、乳酸锌中的一种或几种，以上原料经处理或不处理，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的挂面。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》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、贮存等要求。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

GB 14880 中规定铁的强化量为：14mg/kg~26 mg/kg，依据我公司的检测报告（详见附录 A、B），并参照《中国食物成分表第 2 版》，将我公司使用的小麦粉的铁的本底含量定为 10mg/kg，故本标准铁的理化指标范围制定为：24mg/kg~36mg/kg。

想念食品股份有限公司

H N

Q B