



410291S-2019



白象食品股份有限公司企业标准

Q/BXSP 0003S-2019

---

# 挂 面

2019-01-29 发布

2019-01-29 实施

---

白象食品股份有限公司 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。

本标准由白象食品股份有限公司提出并起草。

本标准适用于：

河南优麦食品有限公司

地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象面业有限公司

地址：山东省济宁市兖州区大安工业园区

本标准主要起草人：王艳丽、胡明丽、樊保起、郭国涛。

本标准自发布实施日起替代Q/BXSP 0003S-2018(备案号：413636S-2018, 2018-12-06发布实施)。

H N

Q B

# 挂 面

## 1 范围

本标准规定了挂面的术语和定义、分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签以及包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、小米（磨粉）、大米（磨粉）、黑米（磨粉）中的一种或多种为主要原料，添加以下一种或多种辅料【食用盐、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、莜麦粉、大豆（磨粉）、藜麦米（磨粉）、黑豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、红小豆（磨粉）、薏米（磨粉）、高粱（磨粉）、豌豆（磨粉）、大豆蛋白粉、香菇粉、猴头菇粉、山药粉、干制红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、海苔（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、豆浆、南瓜粉、黄秋葵（烘干粉碎）、抹茶（粉碎）、食用酵母、干酪乳杆菌、橙汁、番茄酱、白砂糖、碳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄】，经加水和面、醒面、压片(或挤压熟化成片)、切条、干燥、计量，并可附加外购的调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包），经包装而成的干面条制品。

调味酱包【以棕榈油、黄原胶、瓜尔胶、大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、食用鸡油、食用猪油、猪骨油、鸡骨油、羊油、花椒精油、猪骨调味酱、奶油、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、红葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、孜然、泡椒、酸菜、豇豆、香菇、香菇膏（干冬菇、水、食用盐）、酱油、食醋、辣椒酱、番茄调味酱、鸡肉调味酱、咖喱调味酱、牛肉调味酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、味噌、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、海鲜粉调味料、虾粉、扇贝粉（扇贝提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、芝麻酱、花生酱、牛肉精膏、猪骨汤、牛骨汤、鸡汤、羊骨汤、鸡肉精膏、鸡肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、海鲜香精、虾肉香精、辣椒油树脂、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、三氯蔗糖、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、姜黄、焦糖色、全脂奶粉、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种或多种】制成。

调味油包是以大豆油、菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加辣椒、白芝麻、花椒粉、八角、桂皮、维生素 E、辣椒粉、郫县豆瓣、豆豉、食用盐、辣椒红中的几种或多种制成的复合调味料。

菜包：以脱水小白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、脱水裙带菜、脱水蒜苗、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水萝卜粒中的一种或几种为主要原料，添加炒芝麻、大豆蛋白粉、豆腐皮、豆腐干、脱水辣椒、糯米粉、枸杞、调味鸡蛋粒、脱水鸡肉、脱水牛肉、脱水羊肉、脱水猪肉、脱水虾皮、脱水海带、黄豆、海苔片、花生中的几种或多种制成。

风味包（酱腌菜包）以大白菜、萝卜、豆角、莲藕、黑木耳、竹笋、雪菜、芽菜中的一种或几种为

主要原料,添加水、麦芽糖、大蒜、洋葱、葱、生姜、白糖、食用盐、食醋、乳酸链球菌素、大豆油、棕榈油、芝麻油、辣椒、豆瓣酱、牛油、海带、辣椒油、芝麻、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、白芷、阿斯巴甜、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、三氯蔗糖中的几种或多种制成。

## 2 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

### 2.1 挂面

以小麦粉或者以其他谷物粉如荞麦粉、燕麦粉、玉米粉等为主要原料,经过和面、醒面、挤压熟化、压片、切条、干燥、包装等工序加工而成的产品。

### 2.2 自然断条率

一定量的挂面样品中,长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数(%)。

### 2.3 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后,被煮断的根数占样品根数的百分数(%)。

### 2.4 烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后,溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品的质量分数(%)。

## 3 要求

### 3.1 原辅料要求

- 3.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB/T 8607的规定。
- 3.1.3 荞麦粉应符合GB/T 35028的规定。
- 3.1.4 燕麦粉应符合NY/T 892的规定。
- 3.1.5 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 3.1.6 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 3.1.7 大米应符合GB/T 1354 和GB 2715的规定。
- 3.1.8 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 3.1.9 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.10 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉应符合GB 2749或SB/T 10638的规定。
- 3.1.11 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.12 木薯淀粉应符合NY/T 875和GB 31637的规定。
- 3.1.13 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.14 马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 3.1.15 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.16 莜麦粉应符合GB/T 13360的规定。
- 3.1.17 大豆应符合LS/T 3111的规定。
- 3.1.18 藜麦米应符合LS/T 3245的规定。
- 3.1.19 黑豆、薏米应符合GB 2715的规定。
- 3.1.20 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 3.1.21 红小豆应符合NY/T 599的规定。
- 3.1.22 高粱应符合GB/T 8231和GB 2715的规定。
- 3.1.23 豌豆应符合GB/T 10460 和GB 2715的规定。

- 3.1.24 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.25 香菇粉、猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.26 山药粉应符合DBS41/009的规定。
- 3.1.27 干制红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.28 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.29 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 3.1.30 菠菜粉应符合NY/T 960的规定。
- 3.1.31 胡萝卜粉应符合NY/T 959的规定。
- 3.1.32 豆浆应符合GB/T 22106的规定。
- 3.1.33 南瓜粉应符合NY/T 1393 的规定。
- 3.1.34 黄秋葵应符合NY/T 3270的规定。
- 3.1.35 抹茶应符合GB/T 34778的规定。
- 3.1.36 风味包（酱腌菜）应符合GB 2714的规定。
- 3.1.37 食用酵母应符合GB 31639的规定。
- 3.1.38 干酪乳杆菌应符合QB/T 4575的规定。
- 3.1.39 橙汁应符合GB/T 21731的规定。
- 3.1.40 番茄酱应符合NY/T 956 的规定。
- 3.1.41 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.42 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.43 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 3.1.44 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.45 栀子黄应符合GB 7912 的规定。
- 3.1.46 调味酱包、调味油包应符合GB 31644和SB/T 11194的规定。
- 3.1.47 菜包应符合SB/T 11194的规定。

### 3.2 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
色泽	具有产品本身应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，闻其气味。熟制后，品其滋味
气、滋味	具有产品本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
性状	具有产品本身应有的性状	

### 3.3 理化指标

挂面理化指标应符合表 2 的规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标		检验方法
	杂粮含量<30%挂面	杂粮含量≥30%挂面	
水分，% ≤	14.0		GB 5009.3
酸度，mL/10g ≤	4.0		GB 5009.239
自然断条率，% ≤	5.0	15.0	LS/T3212
熟断条率，%（挤压挂面除外） ≤	5.0	15.0	LS/T3212
烹调损失率，%（挤压挂面除外） ≤	10.0	30.0	LS/T3212

栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a、栀子黄仅适用鸡蛋挂面和风味挂面的检测。			

调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包）理化指标应符合表 3 的规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标				检验方法
		调味酱包	调味油包	菜包	风味包（酱腌菜包）	
水分, %	≤	/	/	8.0	/	GB 5009.3
食用盐 (以氯化钠计), %	≤	/	/	/	15	GB 5009.44
总酸 (以乳酸计), %	≤	/	/	/	2	GB/T 12456
酸价 <sup>a</sup> (以脂肪计) (KOH), mg/g	≤	5.0	5.0	3.0	/	GB 5009.229
过氧化值 (以脂肪计), g/100g	≤	0.25	0.25	3.0	/	GB 5009.227
天门冬酰苯丙氨酸甲酯 (又名阿斯巴甜), g/kg	≤	/	/	/	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾 (以山梨酸计), g/kg	≤	1.0	/	/	0.9	GB 5009.28
三氯蔗糖 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.25	/	/	0.25	GB 22255
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	0.5	3.5	0.5	GB 5009.11
亚硝酸盐 (以 NaNO <sub>2</sub> 计), mg/kg	≤	/	/	/	20	GB 5009.33
3-氯-1,2-丙二醇 <sup>c</sup> , mg/kg	≤	0.4	/	/	/	GB 5009.191
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.8				GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						
a、仅适用于含油型调味酱包、含芝麻、花生菜包的检验, 使用发酵型配料 (豆酱、面酱、豆豉、腐乳) 和酸性配料 (如食醋、酸度调节剂等) 的调味酱包, 此项不适用。						
b、三氯蔗糖仅适用于麻辣香锅面的检测。						
c、仅适用于调味酱包中添加水解植物蛋白调味粉的产品检验。						
同一功能的食品添加剂 (防腐剂) 在混合使用时, 各自用量占 GB 2760 规定的最大使用量的比例之和不应超过 1。						

### 3.4 微生物限量

调味酱包、调味油包、风味包（酱腌菜包）微生物限量应符合表4的规定。

表 4 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量 (若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 <sup>b</sup> (风味包(酱腌菜包)除外)	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	10	10 <sup>2</sup>	GB 4789.3 平板计数法
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌 (风味包(酱腌菜包)除外)	5	2	100	10000	GB 4789.10 第二法
金黄色葡萄球菌 (仅适用于风味包(酱腌菜包))	5	1	100	1000	GB 4789.10 第二法
<sup>a</sup> 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。 <sup>b</sup> 不适用于以发酵制品(如发酵酱类、腐乳、豆豉等)及为主要原料,且后序无杀菌工艺的产品。					

### 3.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

### 3.6 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 3.7 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,兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

## 4 检验

出厂检验项目为:

挂面出厂检验项目: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。

调味酱包、调味油包出厂检验项目:感官要求、净含量及允许短缺量、菌落总数、大肠菌群。

菜包出厂检验项目:感官要求、水分、净含量及允许短缺量。

风味包(酱腌菜包)出厂检验项目:感官要求、食用盐。

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、荞麦粉、燕麦粉、玉米粉、小米（磨粉）、大米（磨粉）、黑米（磨粉）中的一种或多种为主要原料，添加以下一种或多种辅料【食用盐、鲜鸡蛋、鲜鸭蛋、鸡全蛋粉、蛋黄粉、魔芋粉、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉、苡麦粉、大豆（磨粉）、藜麦米（磨粉）、黑豆（磨粉）、绿豆（磨粉）、红小豆（磨粉）、薏米（磨粉）、高粱（磨粉）、豌豆（磨粉）、大豆蛋白粉、香菇粉、猴头菇粉、山药粉、干制红枣（粉碎）、枸杞（粉碎）、海苔（粉碎）、菠菜粉、胡萝卜粉、豆浆、南瓜粉、黄秋葵（烘干粉碎）、抹茶（粉碎）、食用酵母、干酪乳杆菌、橙汁、番茄酱、白砂糖、碳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、栀子黄】，经加水和面、醒面、压片(或挤压熟化成片)、切条、干燥、计量，并可附加外购的调味酱包、调味油包、菜包、风味包（酱腌菜包），经包装而成的干面条制品。

调味酱包【以棕榈油、黄原胶、瓜尔胶、大豆油、葵花籽油、菜籽油、芝麻油、牛油、食用鸡油、食用猪油、猪骨油、鸡骨油、羊油、花椒精油、猪骨调味酱、奶油、猪肉、鸡肉、牛肉、羊肉、生姜、洋葱、葱、红葱、大蒜、芝麻、辣椒、白胡椒粉、姜粉、蒜粉、大蒜油、花椒粉、八角、胡椒、孜然、泡椒、酸菜、豇豆、香菇、香菇膏（干冬菇、水、食用盐）、酱油、食醋、辣椒酱、番茄调味酱、鸡肉调味酱、咖喱调味酱、牛肉调味酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、虾酱、味噌、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、海鲜粉调味料、虾粉、扇贝粉（扇贝提取物、酵母抽提物、食用盐、白砂糖、麦芽糊精、味精、5'-呈味核苷酸二钠）、芝麻酱、花生酱、牛肉精膏、猪骨汤、牛骨汤、鸡汤、羊骨汤、鸡肉精膏、鸡肉香精、鸡粉调味料、鸡精调味料、牛肉香精、猪肉香精、羊肉香精、海鲜香精、虾肉香精、辣椒油树脂、辣椒红、维生素E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、水解植物蛋白调味粉（酸水解植物蛋白调味液、麦芽糊精、食用盐、味精）、酵母抽提物、蚝油、5'-呈味核苷酸二钠、5'-肌苷酸二钠、三氯蔗糖、玉米淀粉、柠檬酸、乳酸、L-苹果酸、姜黄、焦糖色、全脂奶粉、麦芽糊精、山梨酸钾中的几种或多种】制成。

调味油包是以大豆油、菜籽油中的一种或两种为主要原料，添加辣椒、白芝麻、花椒粉、八角、桂皮、维生素E、辣椒粉、郫县豆瓣、豆豉、食用盐、辣椒红中的几种或多种制成的复合调味料。

菜包：以脱水小白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、脱水裙带菜、脱水蒜苗、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水萝卜粒中的一种或几种为主要原料，添加炒芝麻、大豆蛋白粉、豆腐皮、豆腐干、脱水辣椒、糯米粉、枸杞、调味鸡蛋粒、脱水鸡肉、脱水牛肉、脱水羊肉、脱水猪肉、脱水虾皮、脱水海带、黄豆、海苔片、花生中的几种或多种制成。

风味包（酱腌菜包）以大白菜、萝卜、豆角、莲藕、黑木耳、竹笋、雪菜、芽菜中的一种或几种为主要原料，添加水、麦芽糖、大蒜、洋葱、葱、生姜、白糖、食用盐、食醋、乳酸链球菌素、大豆油、棕榈油、芝麻油、辣椒、豆瓣酱、牛油、海带、辣椒油、芝麻、花椒、胡椒、八角、桂皮、小茴香、丁香、白芷、阿斯巴甜、黄原胶、谷氨酸钠、5'-呈味核苷酸二钠、柠檬酸、辣椒红、山梨酸钾、三氯蔗糖中的几种或多种制成。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 挂面制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

白象食品股份有限公司

H N

Q B