



410417S-2019



卫辉市麦子键面业有限公司企业标准

Q/WMM 0001S-2019

---

# 挂面

2019-02-12 发布

2019-02-12 实施

---

卫辉市麦子键面业有限公司 发布

## 前 言

本标准按照 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准由卫辉市麦子键面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：郭胜峰、沈莉、郭云飞、曾春晓、张春华。

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、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，添加或不添加绿豆（磨粉）、荞麦（磨粉）、高粱（磨粉）、红薯干（磨粉）、黄豆（磨粉）、红豆（磨粉）、玉米粉、猴菇粉、香菇粉、葛根粉、金银花（预处理，打浆或磨粉）、蔬菜【新鲜蔬菜（西红柿、芹菜、胡萝卜、菠菜、南瓜），经预处理，打浆或直接加入蔬菜粉（西红柿粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）】、鲜鸡蛋、生活饮用水、食用盐、碳酸钠中的几种为辅料，经和面、压片、切条、干燥、切断、包装加工而成的挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.5 西红柿粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 芹菜粉、菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.10 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.11 红豆应清洁、卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2715 的规定，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.12 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 高粱应符合 GB/T 8231 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 猴菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.17 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.18 西红柿、芹菜、胡萝卜、菠菜、南瓜应新鲜、无腐烂、无污染，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.19 金银花应符合《中华人民共和国药典》（2015 年版一部）的规定。

2.1.20 红薯干应符合 NY/T 708 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	取适量样品，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、滋味，无异味	
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
	普通挂面	花色挂面	
熟断条率，%	≤ 5.0	5.0	LS/T 3212
自然断条率，%	≤ 5.0	8.0	LS/T 3212
烹调损失率，%	≤ 10.0	15.0	LS/T 3212
水分，%	≤ 14.5	13.5	GB 5009.3
酸度，mL/10g	≤ 4.0		GB 5009.239
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5		GB 5009.11
*铅（以 Pb 计），mg/kg	≤ 0.18		GB 5009.12
镉（以 Cd 计），mg/kg	≤ 0.1		GB 5009.15
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤ 5.0		GB 5009.22

注：1、\*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 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

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 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；真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定；兽药残留限量应符合国家相关规定和公告。

### 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、酸度、烹调损失率、自然断条率、熟断条率的检验。型式检验按国家相关规定执行。

---

H N

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加绿豆（磨粉）、荞麦（磨粉）、高粱（磨粉）、红薯干（磨粉）、黄豆（磨粉）、红豆（磨粉）、玉米粉、猴菇粉、香菇粉、葛根粉、金银花（预处理，打浆或磨粉）、蔬菜【新鲜蔬菜（西红柿、芹菜、胡萝卜、菠菜、南瓜），经预处理，打浆或直接加入蔬菜粉（西红柿粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、南瓜粉）】、鲜鸡蛋、生活饮用水、食用盐、碳酸钠中的几种为辅料，经和面、压片、切条、干燥、切断、包装加工而成的挂面。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》的有关规定，参照 LS/T 3212《挂面》制定本标准，作为企业组织生产、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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

卫辉市麦子键面业有限公司

Q B