



410890S-2019



河南永新面粉股份有限公司企业标准

Q/HYM 0003S-2019

挂面、刀削面

2019-04-22 发布

2019-04-22 实施

河南永新面粉股份有限公司 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准的结构和编写》的要求编写。

本标准由河南永新面粉股份有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王保正。

本标准自实施日起替代 Q/HYM 0003S-2016。

H N

Q B

挂面、刀削面

1 范围

本标准规定了挂面、刀削面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以鸡全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、香菇粉、核桃粉、山药粉、南瓜粉、绿豆粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、食用盐、碳酸钠、乳酸钙中的几种，经加生活饮用水和面、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面、刀削面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 及 GB 2715 的规定。

2.1.2 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.6 山药粉应符合 DBS41/ 009 的规定。

2.1.7 南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 和 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.11 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,煮熟 5min 后品其口感。
色 泽	具有本品应有的色泽,色泽均一	
气 味	具有本品应有的气味,无异味	
口 感	煮熟后口感不粘,不牙碜,具有本品特有滋味	
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、钙强化挂面、刀削面	花色挂面		
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3	
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239	
自然断条率, %	≤	5.0	8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0	8.0	
烹调损失率, %	≤	10.0	15	
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11	
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	
钙 ^a (以 Ca 计), mg/kg		1600~3200	GB 5009.92	
注 1: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 注 2: a 指标仅适于钙强化挂面。				

2.4 净含量及允许短缺量

应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 食品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

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。

3 检验

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

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，辅以鸡全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、香菇粉、核桃粉、山药粉、南瓜粉、绿豆粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、食用盐、碳酸钠、乳酸钙中的几种，经加生活饮用水和面、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食挂面、刀削面。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、刀削面的分类、要求、检验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南永新面粉股份有限公司

QB