



410695S-2019



河南丰华食品科技有限公司企业标准

Q/HFS 0001S-2019

挂面

2019-04-04 发布

2019-04-04 实施

河南丰华食品科技有限公司 发布

前 言

本标准的编写符合 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准由河南丰华食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人: 范坤志。

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为主要原料，添加玉米粉（玉米经挑选、粉碎）、荞麦粉（荞麦经挑选、粉碎）、绿豆粉（绿豆经挑选、粉碎）、黄豆粉（黄豆经挑选、粉碎）、鸡蛋、菠菜汁（菠菜经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）、香菇粉（香菇经挑选、清洗、磨浆）、胡萝卜汁（胡萝卜经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）、西红柿汁（西红柿经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）、韭菜汁（韭菜经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）、海带粉（海带经挑选、清洗、晒干、粉碎）、小麦胚粉（小麦胚经挑选、粉碎）、山药（山药经挑选、清洗、去皮、粉碎）、枸杞（经挑选、清洗、晒干、粉碎）、百合粉（百合经挑选、清洗、晒干、粉碎）、猴头菇粉（猴头菇经挑选、清洗、晒干、粉碎）、青稞粉（青稞经挑选、粉碎）、黑麦粉（黑麦经挑选、粉碎）、桑叶（经挑选、清洗、晒干、粉碎）、香椿叶汁（鲜香椿叶经挑选、清洗、晒干、粉碎）、营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌）、食用盐、碳酸钠、生活饮用水的多种，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成。

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 鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.5 香菇应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.8 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 荞麦应符合 GB/T 10458 的规定。
- 2.1.10 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.11 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.12 黄豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.13 韭菜应符合 NY/T 579 的规定。
- 2.1.14 海带应符合 GB 20554 的规定。
- 2.1.15 桑叶、香椿、西红柿应清洁、干净、无污染、无霉变，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.16 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.18 葡萄糖酸亚铁应符合 1903.10 的规定。

2.1.19 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.20 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.21 山药、百合、莲子应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。

2.1.22 猴头菇应符合 GB 7096 的规定。

2.1.23 青稞、黑麦应符合 GB 2715 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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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	10.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤	5.0	10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	LS/T 3212
水分, %	≤	14.0		GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	4.0		GB 5009.239
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		14~26		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。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 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 其它卫生要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。真菌霉菌限量应符合 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。食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定。

3 检验

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

编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料，添加玉米粉（玉米经挑选、粉碎）、荞麦粉（荞麦经挑选、粉碎）、绿豆粉（绿豆经挑选、粉碎）、黄豆粉（黄豆经挑选、粉碎）、鸡蛋、菠菜汁（菠菜经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）、香菇粉（香菇经挑选、清洗、磨浆）、胡萝卜汁（胡萝卜经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）、西红柿汁（西红柿经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）、韭菜汁（韭菜经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）、海带粉（海带经挑选、清洗、晒干、粉碎）、小麦胚粉（小麦胚经挑选、粉碎）、山药（山药经挑选、清洗、去皮、粉碎）、枸杞（经挑选、清洗、晒干、粉碎）、百合粉（百合经挑选、清洗、晒干、粉碎）、猴头菇粉（猴头菇经挑选、清洗、晒干、粉碎）、青稞粉（青稞经挑选、粉碎）、黑麦粉（黑麦经挑选、粉碎）、桑叶（经挑选、清洗、晒干、粉碎）、香椿叶汁（鲜香椿叶经挑选、清洗、晒干、粉碎）、营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌）、食用盐、碳酸钠、生活饮用水的多种，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成。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》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。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南丰华食品科技有限公司