



411121S-2019



新乡市亚特兰食品有限责任公司企业标准

Q/XYS 0010S-2019

---

# 挂面

2019-05-14 发布

2019-05-14 实施

---

新乡市亚特兰食品有限责任公司 发布

## 前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写》的规则要求编写。

本标准由新乡亚特兰食品有限责任公司提出。

本标准起草单位：新乡市亚特兰食品有限责任公司。

本标准主要起草人：王太峰 刘佩。

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，辅以食用盐、碳酸钠、全蛋粉、绿豆(经清洗、磨浆)、蔬菜(番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜经清洗、打浆)中的一种或多种，经过加入生活饮用水和面、压延、切丝、烘干、切断和包装经机制加工而成的挂面。

## 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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 菠菜应符合 NY/T 964 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.6 胡萝卜应符合 NY/T 493 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.7 芹菜应符合 NY/T 580 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.8 番茄应符合 GH/T 1193 和 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2762、GB2763 的规定。
- 2.1.10 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	长条状	取适量样品，置于白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀	
气滋味	具有本产品应有气滋味，无酸味、霉味及其它异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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		
水分/(g/100g)	≤	14.0	GB 5009.3	
酸度/(mL/10g)	≤	3.5	GB 5009.239	
熟断条率/(%)	≤	5.0	LS/T 3212	
自然断条率(%)	≤	3.0	8.0	LS/T 3212
烹调损失率/(%)	≤	10.0	15.0	LS/T 3212
总砷(以 As 计)/(mg/kg)	≤	0.5	GB 5009.11	

*铅（以 Pb 计）/ (mg/kg)	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> / (μg/kg)	≤	5	GB 5009.22
*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。			

### 2.5 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。

### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

### 2.7 其它要求

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。

### 3 检验

出厂检验项目包括净含量及允许短缺量、感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、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，辅以食用盐、碳酸钠、全蛋粉、绿豆(经清洗、磨浆)、蔬菜(番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜经清洗、打浆)中的一种或多种，经过加入生活饮用水和面、压延、切丝、烘干、切断和包装经机制加工而成的挂面。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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

新乡市亚特食品有限责任公司

H N

Q B