



411156S-2019



郑州蝴蝶山食品有限公司企业标准

Q/ZHD 0003S-2019

---

# 挂面(面条、面线)

2019-05-15 发布

2019-05-15 实施

---

郑州蝴蝶山食品有限公司 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。

本标准由郑州蝴蝶山食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：何乃钊。

本标准自实施之日起代替 Q/ZHD 003S-2016。

本标准与 Q/ZHD 003S-2016 相比，主要变化如下：添加或不添加（食用盐、碳酸钙、）改为添加或不添加（食用盐、碳酸钙、魔芋粉）；分类中根据原料不同分为普通挂面、花色挂面（菠菜面、胡萝卜面…）改为根据添加原料或营养强化剂不同分为：普通挂面、菠菜面、胡萝卜面…；鸡蛋或鸡蛋粉改为鸡蛋（或鸡蛋粉）；增加核桃面、鸡蛋番茄面、鸡蛋菠菜面、鸡蛋胡萝卜面、鸡蛋铁锌钙面；三合一面定义改为由三种口味面条组合包装而成的非即食干面条制品；二合一面定义改为由两种口味面条组合包装而成的非即食干面条制品；增加多彩小面条；麦心面改为麦芯面，麦心粉改为麦芯粉。

# 挂面（面条、面线）

## 1 范围

本标准规定了挂面（面条、面线）的分类、要求、检验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加（食用盐、碳酸钠、魔芋粉）中的一种或多种，加入菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、香菇粉、鸡蛋（或鸡蛋粉）、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白豆粉、豌豆粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、地瓜粉、紫薯粉、山药粉、枸杞粉、黑芝麻粉、核桃粉、碳酸钙、营养强化剂（碳酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、葡萄糖酸锌）中的一种或多种、经配粉、和面、压片、切条干燥、切断、包装而成的非即食干面条制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋（或鸡蛋粉）应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 魔芋粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.10 乙二胺四乙酸铁钠应符合 GB 22557 的规定。
- 2.1.11 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.12 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 黄豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.14 黑豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.15 白豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.16 豌豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.18 地瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.19 紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.20 山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.21 枸杞粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.22 黑芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.23 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.24 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 小米粉应符合 GB 2715 的规定。

## 2.2 感官要求

普通挂面感官要求应符合表 1 规定。

表 1 感官要求

项目	要求	检验方法	
性状	条形		
色泽	普通挂面	白色或微黄色	从样品中取出 1 袋，将本品倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察色泽及性状及杂质，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
	菠菜面	浅绿色	
	胡萝卜面	浅橙色	
	西红柿面	淡黄色	
	香菇面	浅灰色	
	鸡蛋面	淡黄色	
	绿豆面	浅黄色	
	黄豆面	浅黄色	
	白豆面	淡黄色	
	黑豆面	浅灰色	
	豌豆面	乳黄色	
	荞麦面	浅灰色	
	玉米面	浅黄色	
	小米面线	浅黄色	
	地瓜面线	浅灰色	
	紫薯小面条	浅紫色	
	山药面线	浅灰色	
	枸杞面	浅红色	
	黑芝麻面线	浅灰色	
	核桃面	浅白色	
钙强化面、钙强化龙须面	白色		

	铁锌钙强化面、铁锌钙 强化麦芯面	白色
	铁锌钙强化鸡蛋面	淡黄色
	鸡蛋菠菜面	浅绿色
	鸡蛋番茄面	淡黄色
	鸡蛋胡萝卜面	浅橙色
	三合一面	微黄色、浅橙色、浅绿色
	二合一面	微黄色、浅绿色
	麦芯小面条	白色
气、滋味	具有挂面（面条、面线）正常的 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
水分, g/100g	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
总砷(以 As 计), mg/kg	≤ 0.3	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.15
钙 <sup>a</sup> (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
锌 <sup>b</sup> (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
铁 <sup>b</sup> (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90

注：铅\*的标准严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅适用于钙强化面、钙强化龙须面、铁锌钙强化面线、铁锌钙麦芯面、铁锌钙鸡蛋强化面；

b 仅适用于铁锌钙强化面线、铁锌钙麦芯面、铁锌钙鸡蛋强化面。

#### 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 其他要求

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, 食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定, 食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、自然断条率、烹调损失率、酸度、净含量及允许短缺量的检验。  
型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

挂面（面条、面线）是以小麦粉、水为主要原料，添加或不添加（食用盐、碳酸钠、魔芋粉）中的一种或多种，加入菠菜粉、胡萝卜粉、西红柿粉、香菇粉、鸡蛋（或鸡蛋粉）、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白豆粉、豌豆粉、荞麦粉、玉米粉、小米粉、地瓜粉、紫薯粉、山药粉、枸杞粉、黑芝麻粉、核桃粉、碳酸钙、营养强化剂（碳酸钙、乙二胺四乙酸铁钠、葡萄糖酸锌）中的一种或多种、经配粉、和面、压片、切条干燥、切断、包装而成的非即食干面条制品。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（面条、面线）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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州蝴蝶山食品有限公司