



411040S-2019



濮阳市清河面业有限公司企业标准

Q/PQM 0001S-2019

挂面

2019-05-08 发布

2019-05-08 实施

濮阳市清河面业有限公司 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。

本标准由濮阳市清河面业有限公司提出。

本标准由濮阳县市场监督管理局、濮阳市清河面业有限公司起草。

本标准主要起草人：杨朋飞、王少侠、彭祥波、张志冰。

H N

Q B

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的要求、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、生活饮用水为主要原料，添加碳酸钠、食用盐，经配料、和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、包装加工而成的挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 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	从样品中随机取出 100g, 倒入一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 煮熟后, 以温开水漱口, 品其滋味
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味, 无异味; 煮熟后口感不粘, 不牙碜	
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	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐 (以 NaCl 计), %	≤ 8.0	GB 5009.44
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
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注: *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的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率的检验。

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉、生活饮用水为主要原料，添加碳酸钠、食用盐，经配料、和面、醒面、压延、切条、定型、干燥、切段、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》制订本企业标准，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。

濮阳市清河面业有限公司