



413126S-2017



中粮面业（濮阳）有限公司企业标准

Q/PZM 0006S-2017

---

# 挂面

2017-12-22 发布

2017-12-22 实施

---

中粮面业（濮阳）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。

本标准由中粮面业（濮阳）有限公司提出并起草。

本标准起草人：宋宁宁、张宝庆、赵庆华

H N

Q B

# 挂 面

## 1 范围

本标准规定了挂面的要求，试验方法，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为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、玉米淀粉，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的干面条制品。

## 2 要求

### 2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T1355 规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 规定。
- 2.1.3 生产用水应符合 GB5749 规定。
- 2.1.4 玉米淀粉应符合 GB/T8885 和 GB31637 规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB1886.1 规定。

### 2.2 规格尺寸

长度(100mm; 120mm;140mm; 160mm; 180mm; 200mm; 220mm; 240mm; 260mm;280mm;300mm) ±8mm

厚度 0.6mm-1.6mm

宽度 0.8mm-25.0mm

圆条挂面  $\phi$  0.8mm-3.0mm

### 2.3 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	光滑长条形	从产品中取 100g, 自然光下用肉眼观察性状、色泽, 并检查有无杂质, 嗅其气味; 煮熟后评价其口感是否粘牙、牙碜。
色 泽	均匀一致	
气 味	无酸味、霉味及其它异味	
口 感	煮熟后口感不粘, 不牙碜	
杂 质	无肉眼可见的异物	

### 2.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分 / %	≤ 14.5	GB5009.3
酸度 / ml / 10g	≤ 4.0	GB5009.239
自然断条率 / %	≤ 5.0	LS/T3212
熟断条率 / %	≤ 5.0	LS/T3212
烹调损失率 / %	≤ 10.0	LS/T3212
食盐 (以 NaCl 计) / g / 100g	≤ 1.0	GB5009.44
镉 (以 Cd 计), mg/kg	≤ 0.1	GB5009.15
汞 (以 Hg 计), mg/kg	≤ 0.02	GB5009.17
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.19	GB5009.12
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB5009.22

注<sup>1</sup>: 带“\*”指标严于食品污染物限量 GB2762 规定。

### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及与允许短缺量应符合 JJF1070 规定。

### 2.6 生产加工过程卫生要求

应符合 GB14881 的规定。

### 2.7 其它卫生要求

真菌毒素限量应符合 GB2761 的规定, 污染物应符合 GB2762 的规定, 农药残留应符合 GB2763 的规定。

### 3 检验

出厂检验项目出厂包括感官指标、理化指标中的水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

## 编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、玉米淀粉，经加水和面、熟化（醒面）、压延、切条、烘干脱水、包装等工序加工而成的干面条制品。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》的有关规定，参照 LS/T3212《挂面》要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准规定了挂面的要求、试验方法、检验规则、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准中“铅”指标严于食品污染物限量GB2762标准要求。

中粮面业（濮阳）有限公司

Q B