



413135S-2017



河南优麦食品有限公司企业标准

Q/BXSP 0003S-2017

挂面

2017-12-25 发布

2017-12-25 实施

河南优麦食品有限公司 发布

前 言

企业标准按 GB/T1.1《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。

本标准由河南优麦食品有限公司提出并起草。

本标准适用于：河南优麦食品有限公司 地址：河南省新郑市薛店镇工贸开发区

山东白象面业有限公司 地址：山东省济宁市兖州区大安工业园区

本标准主要起草人：胡明丽，张振海。

本标准自发布之日起替代Q/BXSP 0003S-2017（备案号：411441S-2017，2017-07-03发布实施）。

H N

Q B

挂 面

1 范围

本标准规定了挂面的术语和定义、分类、要求、试验方法、检验规则、标志、标签以及包装、运输和贮存等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料（不少于 50%），添加或不添加白砂糖、鸡全蛋粉、蛋黄粉、红枣（粉碎）、香菇粉、猴头菇粉、栀子黄、高粱（粉碎）、玉米淀粉、豌豆（粉碎）、绿豆（粉碎）、玉米粉、小米（粉碎）、苡麦粉、枸杞（粉碎）、橙汁、谷朊粉、大豆蛋白粉、海苔（粉碎）、木薯淀粉、魔芋粉、红小豆（粉碎）、黑米（粉碎）、澳洲燕麦粉、荞麦粉、番茄酱、脱水胡萝卜粒（粉碎）、脱水菠菜（粉碎）、薏米粉、山药粉、碳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、食用盐，经加水和面、醒面、压片、切条、干燥、计量，添加或不添酱包[棕榈油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、牛油、鸡油、猪油、牛骨油、鸡骨油、猪骨油、奶油、生姜、洋葱、大蒜、花椒、八角、胡椒、泡椒、酸菜、酱油、醋、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、海鲜酱、芝麻酱、花生酱、酸汤调味料、猪肉、鸡肉、牛肉、牛肉精膏、鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精、虾肉香精、柠檬、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、L-苹果酸、醋粉、焦糖色、二氧化硅、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）、奶粉中的几种]，辣油包[大豆油、菜籽油、辣椒、白芝麻、花椒粉、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、海鲜香精、牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏、大蒜油、黑胡椒油、白胡椒油、白百里香油）、生姜、洋葱、大蒜、花椒、八角、胡椒、维生素 E、辣椒粉、郫县豆瓣酱、豆豉、食用盐、辣椒红中的几种]，蔬菜包（脱水小白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水萝卜粒、炒芝麻、大豆蛋白粉、豆腐皮、柠檬片、辣椒粉、糯米粉、枸杞中的几种），风味包[泡菜包（大白菜、萝卜、大蒜、辣椒、食用盐、洋葱、姜、鱼露、糯米粉、味精、阿斯巴甜）、雪菜包（雪菜、辣椒油、大蒜、柠檬酸）、酸菜包（泡酸菜、泡姜、泡辣椒、食用盐）中的几种]，经包装而成的非即食干面条制品。

2 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

2.1 挂面

以小麦粉为主要原料，经过和面、醒面、压片、切条、干燥、包装等工序加工而成的产品。

2.2 自然断条率

一定量的挂面样品中，长度不足平均长度三分之二的部分占样品的质量分数（%）。

2.3 熟断条率

一定根数的挂面样品在规定条件下煮熟后，被煮断的根数占样品根数的百分数（%）。

2.4 烹调损失率

一定量的挂面样品在规定条件下煮熟后，溶解和脱落到煮面水中的固形物部分占样品的质量分数（%）。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 白砂糖应符合GB/T 317和GB 13104的规定。
- 3.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355的规定。
- 3.1.3 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 3.1.4 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 3.1.5 海藻酸钠应符合GB 1886.243 的规定。
- 3.1.6 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。
- 3.1.7 鸡全蛋粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.8 蛋黄粉应符合GB 2749的规定。
- 3.1.9 生产用水应符合GB 5749 的规定。
- 3.1.10 红枣应符合GB/T 5835的规定。
- 3.1.11 香菇粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.12 猴头菇粉应符合GB 7096的规定。
- 3.1.13 栀子黄应符合GB 7912 的规定。
- 3.1.14 高粱应符合GB/T 8231的规定。
- 3.1.15 玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 3.1.16 豌豆应符合GB/T 10460 和GB 2715的规定。
- 3.1.17 绿豆应符合GB/T 10462和GB 2715的规定。
- 3.1.18 玉米粉应符合GB/T 10463的规定。
- 3.1.19 小米应符合GB/T 11766和GB 2715的规定。
- 3.1.20 莜麦粉应符合GB/T 13360的规定。
- 3.1.21 枸杞应符合GB/T 18672的规定。
- 3.1.22 橙汁应符合GB/T 21731的规定。
- 3.1.23 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 3.1.24 大豆蛋白粉应符合GB/T 22493的规定。
- 3.1.25 海苔应符合GB/T 23596的规定。
- 3.1.26 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。
- 3.1.27 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 3.1.28 红小豆应符合NY/T 599的规定。
- 3.1.29 黑米应符合NY/T 832的规定。
- 3.1.30 澳大利亚燕麦粉应符合NY/T 892 的规定。
- 3.1.31 荞麦粉应符合NY/T 894 的规定。
- 3.1.32 番茄酱应符合NY/T 956的规定。
- 3.1.33 脱水胡萝卜粒应符合NY/T 959的规定。
- 3.1.34 脱水菠菜应符合NY/T 960的规定。
- 3.1.35 蔬菜包应符合NY/T 1045 的规定。
- 3.1.36 薏米粉应符合NY/T 2977的规定。
- 3.1.37 泡菜包应符合SB/T 10756的规定。
- 3.1.38 酱包应符合DBS41/ 001的规定。
- 3.1.39 辣油包应符合DBS41/ 001的规定。
- 3.1.40 山药粉应符合DBS41/009的规定。
- 3.1.41 雪菜包应符合DB3302/T 042的规定。
- 3.1.42 酸菜包应符合DBS22/025的规定。

3.2 感官要求

3.2.1 普通挂面和花色挂面

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 普通挂面和花色挂面感官要求

项 目	指 标	试验方法	
色 泽	普通挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	GB/T 5492
	鸡蛋挂面	呈现浅黄色，色泽均匀一致	
	西红柿挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
	菠菜挂面	呈现浅绿色，色泽均匀一致	
	绿豆挂面	呈现浅绿色，色泽均匀一致	
	荞麦挂面	呈现咖啡色，色泽均匀一致	
	香菇挂面	呈现乳白色或淡卡色，色泽均匀一致	
	香橙胡萝卜挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
	番茄蛋黄挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致	
	玉米挂面	呈现浅黄色，色泽均匀一致	
	怀山药挂面	呈现乳白色，色泽均匀一致	
	猴菇挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
	红豆薏米挂面	呈现浅红色，色泽均匀一致，并有暗红色颗粒均匀分布	
	澳洲燕麦挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
	黑米挂面	呈现浅黑色，色泽均匀一致	
	高粱挂面	呈现暗红色或淡红色，色泽均匀一致	
	豌豆挂面	呈现浅绿色或淡绿色，色泽均匀一致	
	海苔挂面	呈现浅绿色或褐绿色，色泽均匀一致	
	大豆蛋白挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致	
	山药枸杞挂面	呈现浅红色或淡红色，色泽均匀一致	
红枣小米挂面	呈现浅红色或淡黄色，色泽均匀一致		
莜麦挂面	呈现乳白色或淡黄色，色泽均匀一致		
气 味	普通挂面	具有面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	GB/T 5492
	鸡蛋挂面	具有鸡蛋面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	番茄挂面	具有西红柿面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	菠菜挂面	具有菠菜面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	绿豆挂面	具有绿豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	荞麦挂面	具有荞麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	香菇挂面	具有香菇面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	香橙胡萝卜挂面	具有香橙胡萝卜面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	番茄蛋黄挂面	具有番茄鸡蛋面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	玉米挂面	具有玉米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	怀山药挂面	具有怀山药面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	猴菇挂面	具有猴菇挂面本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	红豆薏米挂面	具有红豆薏米挂面本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	澳洲燕麦挂面	具有燕麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	黑米挂面	具有黑米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	高粱挂面	具有高粱面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	豌豆挂面	具有豌豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	

	海苔挂面	具有海苔面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	大豆蛋白挂面	具有大豆面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	山药枸杞挂面	具有山药枸杞面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	红枣小米挂面	具有红枣小米面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	莜麦挂面	具有莜麦面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	杂质	无肉眼可见的异物	GB/T 5492
	口感	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	LS/T 3212

3.2.2 风味挂面

感官要求应符合表 2 的规定

表2 风味挂面感官要求

项目		要求	试验方法
色泽	挂面	呈现乳白色或淡黄色	取适量试样于白色瓷盘中，在自然光线下，观察其状态、色泽，闻其气味。用温开水漱口，品其滋味。
	酱包	具有该产品应有的色泽	
	辣油包	具有该产品应有的色泽	
	蔬菜包	具有原蔬菜烘干后特有色泽	
	风味包	具有该产品应有的色泽	
气味滋味	挂面	具有面条本身固有的气滋味，无酸味、霉味及其他异味	
	酱包	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
	辣油包	具有该产品应有的气味和滋味，无异味	
	蔬菜包	具有原蔬菜的气味和滋味，无异味	
	风味包	具有该产品应有的香气、滋味，无异味	
状态	酱包	浓稠状固液混合体(膏状、酱状)，允许固液分层	
	辣油包	半固态流状，允许固液分层	
	蔬菜包	片状或块状	
	风味包	具有该产品应有的形状、质地	
杂质	挂面	无肉眼可见的异物	GB/T 5492
	酱包	无肉眼可见的异物	
	辣油包	无肉眼可见的异物	
	蔬菜包	无肉眼可见的异物	
	风味包	无肉眼可见的异物	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 3 规定。

表 3 理化指标

项 目		指 标					检验方法
		挂面	酱包	辣油包	蔬菜包	风味包	
水分, %	≤	13.5	/	/	8.0	/	GB 5009.3
酸度, °T	≤	4.0	/	/	/	/	GB 5009.239
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
栀子黄 ^a , g/kg	≤	0.3	/	/	/	/	GB 5009.149

过氧化值（以脂肪计）/(g/100g) ≤	/	0.25	0.25	/	/	GB 5009.227
总灰分（以干基计），% ≤	/	/	/	6.0	/	GB 5009.4
阿斯巴甜（g/kg） ≤	/	/	/	/	0.3	GB 5009.263
山梨酸钾（g/kg） ≤	/	/	/	/	1.0	GB 5009.28
固形物，g/100g ≥	/	/	/	/	50	GB/T 10786
食用盐（以氯化钠计）（g/100g） ≤	/	/	/	/	15.0	GB 5009.44
总酸（以乳酸计）（g/100g） ≤	/	/	/	/	1.5	GB/T 12456
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	/	/	/	/	GB 5009.22
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	0.5	0.5	3.5	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.15	0.8				GB 5009.12
* 该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。						
a、栀子黄仅适用鸡蛋挂面和风味挂面的检测。						

3.4 微生物限量

酱包、辣油包微生物限量应符合表 4 的规定。

表 4 微生物指标

项 目	采样方案 ^a 及限量 (若非指定,均以 CFU/g 表示)				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数 ^b	5	2	10 ⁴	10 ⁵	GB 4789.2
大肠菌群	5	2	0.3 MPN/g	1.5 MPN/g	GB 4789.3 MPN 计数法
霉菌 ^b	5	2	10 ²	10 ³	GB 4789.15
酵母 ^b	5	2	10 ²	10 ³	
沙门氏菌	5	0	0/25g	-	GB 4789.4
金黄色葡萄球菌	5	2	100 CFU/g	10000 CFU/g	GB 4789.10 第二法
^a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。					
^b 不适用于以发酵制品（如发酵酱类、腐乳、豆豉等）及为主要原料，且后序无杀菌工艺的产品。					

3.5 净含量及允许短缺量

按 JJF 1070 《定量包装商品净含量计量检验规则》及《定量包装商品计量监督管理办法》执行。

3.6 生产过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规范。

3.7 其他要求

食品添加剂应符合 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；农药最大残留限量应符合 GB 2763 的规定。

4 检验

出厂检验项目为：挂面出厂检验项目：感官、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率及

净含量。

酱包、辣油包出厂检验项目：感官、净含量、过氧化值、菌落总数、大肠菌群。

蔬菜包出厂检验项目：感官、水分、总灰分、净含量。

风味包出厂检验项目：色泽、香气、滋味、状态、固形物、食用盐。

H N

Q B

编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料（不少于 50%），添加或不添加白砂糖、鸡全蛋粉、蛋黄粉、红枣（粉碎）、香菇粉、猴头菇粉、栀子黄、高粱（粉碎）、玉米淀粉、豌豆（粉碎）、绿豆（粉碎）、玉米粉、小米（粉碎）、苡麦粉、枸杞（粉碎）、橙汁、谷朊粉、大豆蛋白粉、海苔（粉碎）、木薯淀粉、魔芋粉、红小豆（粉碎）、黑米（粉碎）、澳洲燕麦粉、荞麦粉、番茄酱、脱水胡萝卜粒（粉碎）、脱水菠菜（粉碎）、薏米粉、山药粉、碳酸钠、海藻酸钠、黄原胶、食用盐，经加水 and 醒面、压片、切条、干燥、计量，添加或不添酱包[棕榈油、大豆油、葵花籽油、菜籽油、牛油、鸡油、猪油、牛骨油、鸡骨油、猪骨油、奶油、生姜、洋葱、大蒜、花椒、八角、胡椒、泡椒、酸菜、酱油、醋、辣椒酱、番茄酱、黄豆酱、郫县豆瓣酱、甜面酱、味噌酱（水、大豆、大米、食用盐、食用酒精）、海鲜酱、芝麻酱、花生酱、酸汤调味料、猪肉、鸡肉、牛肉、牛肉精膏、鸡肉精膏、猪肉精膏、牛肉香精、鸡肉香精、猪肉香精、海鲜香精、虾肉香精、柠檬、辣椒红、维生素 E、豆豉、食用盐、白砂糖、味精、5'-呈味核苷酸二钠、玉米淀粉、柠檬酸、L-苹果酸、醋粉、焦糖色、二氧化硅、植脂末（葡萄糖浆、精炼植物油、酪蛋白酸钠、单硬脂酸甘油酯、硬脂酰乳酸钠、磷酸氢二钾、柠檬酸钠、二氧化硅）、奶粉中的几种]，辣油包[大豆油、菜籽油、辣椒、白芝麻、花椒粉、食品用香精（鸡肉香精、牛肉香精、猪肉香精、海鲜香精、牛肉精膏、猪肉精膏、鸡肉精膏、大蒜油、黑胡椒油、白胡椒油、白百里香油）、生姜、洋葱、大蒜、花椒、八角、胡椒、维生素 E、辣椒粉、郫县豆瓣酱、豆豉、食用盐、辣椒红中的几种]，蔬菜包（脱水小白菜、脱水香菜、脱水葱、脱水高丽菜、脱水木耳、脱水玉米粒、脱水姜片、脱水青豆、脱水洋葱片、脱水蒜片、脱水萝卜粒、炒芝麻、大豆蛋白粉、豆腐皮、柠檬片、辣椒粉、糯米粉、枸杞中的几种），风味包[泡菜包（大白菜、萝卜、大蒜、辣椒、食用盐、洋葱、姜、鱼露、糯米粉、味精、阿斯巴甜）、雪菜包（雪菜、辣椒油、大蒜、柠檬酸）、酸菜包（泡酸菜、泡姜、泡辣椒、食用盐）中的几种]，经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》的有关规定，参照 LS/T 3212 挂面制定本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

蔬菜包的砷指标依据 NY/T 1045-2014 绿色食品 脱水蔬菜制定。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。