



410558S-2018



河南诚实人实业集团有限责任公司企业标准

Q/HCS 0001S-2018

挂面

2018-02-22 发布

2018-02-22 实施

河南诚实人实业集团有限责任公司 发布

前 言

本标准根据 GB/T1.1《标准化工作导则第1部分：标准的结构和编写》编写。

本标准有河南诚实人实业集团有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：张登立。

H N

Q B

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、储存等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，根据需要添加（其中一种或几种）绿豆粉、大豆粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、燕麦粉、和玉米粉（绿豆、大豆、荞麦、高粱、小米粉碎）、蔬菜粉（胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉）、芹菜（挑选、打浆）、香菇粉、山药粉、葛根粉、鸡蛋粉、小麦蛋白粉、大豆蛋白粉、马铃薯淀粉、虾粉（虾皮粉碎）、营养强化剂（碳酸钙）、食用盐、碳酸钠，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

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 绿豆应符合 GB 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 大豆应符合 GB/T 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.9 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB1886.214 的规定。
- 2.1.13 燕麦应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.14 小麦蛋白粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

- 2.1.16 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.17 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.19 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.20 高粱应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.21 山药粉应符合 DBS41/009 的规定。
- 2.1.22 虾皮应符合 SC/T3205 的规定。

2.2 规格

长度：100–400mm（±8mm），厚度：0.6–2.0mm，宽度：0.8–12.0mm

检测方法：从样品中任意抽取挂面 10 根，用直尺、测厚规分别测量其长度、宽度、厚度及直径，计算算术平均值。

2.3 感官要求

感官指标应符合表 1 的要求

表 1

项目	要求	检验方法
外观	均匀一致呈条状，光滑整齐、形态良好	从样品中取出适量挂面，倒入洁净的白瓷盘内，观察其外观、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味，并检查有无外来杂质，检查其烹调性。
色泽	具有各产品应有色泽	
气、滋味	具有各产品应有气味、滋味，无其它异味	
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	

2.4 理化指标

理化指标应符合表 2 的要求

表 2

项目	指标	检验方法
水分，%	≤ 13.5	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，%	≤ 10.0	LS/T 3212
总砷（以 As 计），mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11

* 铅（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
钙（以 Ca 计），g/kg		1.6-3.2	GB 5009.92
注：*铅的指标值严于食品安全国家标准，钙指标仅限于营养强化挂面。			

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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.7 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 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、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失、净含量及允许短缺量。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，根据需要添加（其中一种或几种）绿豆粉、大豆粉、荞麦粉、高粱粉、小米粉、燕麦粉、和玉米粉（绿豆、大豆、荞麦、高粱、小米粉碎）、蔬菜粉（胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉）、芹菜（挑选、打浆）、香菇粉、山药粉、葛根粉、鸡蛋粉、小麦蛋白粉、大豆蛋白粉、马铃薯淀粉、虾粉（虾皮粉碎）、营养强化剂（碳酸钙）、食用盐、碳酸钠，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。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 GB/T1.1《标准化工作导则第 1 部分：标准的结构和编写规则》、LS/T 3212 挂面标准编写。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准规定了挂面的分类、要求、试验方法、检验规则和标志、标签、包装、运输、储存等。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

河南诚实人实业集团有限责任公司

QB