



410672S-2018



伊川县资生农业综合开发有限公司企业标准

Q/YZNS 0001S-2018

挂面

2018-02-26 发布

2018-02-26 实施

伊川县资生农业综合开发有限公司 发布

前 言

本标准文本符合 GB/T 1.1《标准化工作导则第 1 部分:标准的结构和编写》的规定。

本标准由伊川县资生农业综合开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人:杜相瑜。

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、检验规则及标志、标签、包装、运输、贮存、保质期。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加玉米（挑选、磨粉）、绿豆（挑选、磨粉）、黄豆（挑选、磨粉）、黑豆（挑选、磨粉）、红薯（干制、挑选、磨粉）、鸡蛋、蔬菜汁【菠菜、胡萝卜、芹菜、西红柿、韭菜（分别经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）】、食用盐、碳酸钠、钙铁锌营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌）、生活饮用水中的几种，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 玉米应符合 GB 1353 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.5 红薯应新鲜，无腐烂，符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.7 碳酸钠应符合 GB1886.1 的规定。
- 2.1.8 生产用水应符合 GB5749 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.10 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.11 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.12 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 的规定。
- 2.1.13 西红柿应符合 GH/T1193 的规定。
- 2.1.14 韭菜应符合 NY/T579 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB1886.214 的规定。
- 2.1.16 葡萄糖酸亚铁应符合 GB1903.10 的规定。
- 2.1.17 葡萄糖酸锌应符合 GB8820 的规定。

2.2 感官指标

感官要求应符合表 1 的规定。

表 1 感官指标

项 目	要 求	试验方法
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

色泽	具有各产品应有色泽	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。
气、滋味	具有各产品应有气、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	

2.3 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
		普通挂面	花色挂面	营养强化挂面	
不整齐度, %	≤	8.0	15.0	8.0	LS/T 3212
弯曲折断率, %	≤	5.0	15.0	5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0	5.0	5.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤	3.0	5.0	3.0	LS/T 3212
烹调损失, %	≤	10.0	15.0	10.0	LS/T 3212
水分, %	≤	14.0	14.0	14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤	3.5	3.5	3.5	GB 5009.239
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤	0.1	0.1	0.1	GB 5009.12
砷(以 As 计), mg/kg	≤	0.1	0.1	0.1	GB 5009.11
钙(以 Ca 计), mg/kg	--	--	--	1600~3200	GB 5009.92
铁(以 Fe 计), mg/kg	--	--	--	14~26	GB 5009.90
锌(以 Zn 计), mg/kg	--	--	--	10~40	GB 5009.14

注：*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF1070 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 其他卫生要求

应符合 GB 2760、GB2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官要求、水分、自然断条率、烹调损失、净含量。型式检验按国家相关规定执行。

H N

Q B

编制说明

挂面是以小麦粉为主要原料，添加玉米（挑选、磨粉）、绿豆（挑选、磨粉）、黄豆（挑选、磨粉）、黑豆（挑选、磨粉）、红薯（干制、挑选、磨粉）、鸡蛋、蔬菜汁【菠菜、胡萝卜、芹菜、西红柿、韭菜（分别经挑选、清洗、榨汁、过滤、取汁）】、食用盐、碳酸钠、钙铁锌营养强化剂（碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、葡萄糖酸锌）、生活饮用水中的几种，经配料、和面、压延、成型、干燥、整形、包装而成。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。

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

本标准中铅严于食品安全国家标准 GB2762。

伊川县资生农业综合开发有限公司