



410694S-2018



博大面业集团有限公司企业标准

Q/ZBD 0006S-2018

风味挂面

2018-02-28 发布

2018-02-28 实施

博大面业集团有限公司 发布

前 言

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

本标准由博大面业集团有限公司提出并起草。

本标准起草人：张建青、张明杰、王新献、王永亮。

本标准亦适用于安阳博大面业有限公司，地址汤阴县产业集聚区中华路与复兴大道交叉口西南。

本标准与 Q/ZBD0006S-2015 相比，主要变化如下：

- 版本号由 2015 更改为 2018；
- 标准中引用相关标准更新为最新标准。

H N

Q B

风味挂面

1 范围

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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加经清洗、打浆预处理后的鸡蛋、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄酱、香菇粉、枸杞（经挑拣、清洗、打浆）、银杏（经挑拣、清洗、打浆）、山药粉或山药（经挑拣、清洗、打浆）中的一种或几种为辅料，加入水、食用盐、魔芋粉、碳酸钠（或不添加），经和面、熟化、压延、烘干、截断、称量、包装而成的风味挂面。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB2715 和 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB2721 和 GB/T5461 的规定。
- 2.1.3 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.7 枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.8 银杏应符合《中华人民共和国药典》2015 年版一部的规定。
- 2.1.9 菠菜粉、胡萝卜粉、香菇粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.10 番茄酱应符合 GH/T 1193 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											试验方法
性 状	条状											从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等。然后用鼻嗅其气味，之后在沸水中煮 3-5 分钟后品尝滋味，检查烹调性。
色 泽	鸡蛋面	菠菜面	胡萝卜面	番茄面	香菇面	枸杞面	银杏面	山药面	番茄鸡蛋面	菠菜鸡蛋面	胡萝卜鸡蛋面	
	微黄色	浅绿色	微红色	微红色	浅灰色	微红色	微黄色	浅灰色	微红色	微绿色	微红色	
气、滋 味	鸡蛋香味，无异味	菠菜香味，无异味	胡萝卜香味，无异味	番茄香味，无异味	香菇香味，无异味	枸杞香味，无异味	银杏香味，无异味	山药香味，无异味	番茄、鸡蛋香味，无异味	菠菜、鸡蛋香味，无异味	胡萝卜、鸡蛋香味	
	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
规格	长度, mm	50~350
	厚度, mm	0.5~3.0
	宽度, mm	0.5~15.0
	圆条型直径, mm	1.0~3.5
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
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB2762 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 JJF1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的有关规定执行。

2.6 其他要求

食品添加剂应符合 GB2760 的规定, 污染物限量应符合 GB2762 的规定, 农药残留应符合 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

风味挂面是以小麦粉为主要原料，添加经清洗、打浆预处理后的鸡蛋、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄酱、香菇粉、枸杞（经挑拣、清洗、打浆）、银杏（经挑拣、清洗、打浆）、山药粉的一种或几种为辅料，加入水、食用盐、魔芋粉、碳酸钠(或不添加)，经和面、熟化、压延、烘干、截断、称量、包装而成的风味挂面。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。作为组织生产，质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

博大面业集团有限公司

H N

Q B