



410695S-2018



博大面业集团有限公司企业标准

Q/ZBD 0005S-2018

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。

本标准主要起草人：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。

本标准自实施之日起代替 Q/ZBD0005S-2015。

本标准与 Q/ZBD0005S-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

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原料，加入生活饮用水、食用盐、魔芋粉（或不添加）、碳酸钠（或不添加），经和面、熟化、压延、截断、烘干、称量、包装而成的挂面。

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 GB 2721 和 GB /T5461 的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 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，用鼻嗅其气味，口感，在沸水中煮 5 分钟后品尝滋味。
色 泽	白 色	
气 味	具有小麦粉应有的气味，无异味	
滋 味	煮熟后有正常挂面滋味，无异味	
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, %	≤ 14.5	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	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 中的规定。			

2.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 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。

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

挂面是以小麦粉为原料，加入生活饮用水、食用盐、魔芋粉（或不添加）、碳酸钠（或不添加），经和面、熟化、压延、切条、烘干、称量、包装加工而成。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》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