



410513S-2018



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0002S-2018

挂面

2018-02-09 发布

2018-02-09 实施

河南天香面业有限公司 发布

前 言

本标准按照 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。

本标准由河南天香面业有限公司提出。

本标准起草单位：河南天香面业有限公司。

本标准主要起草人：刘爱玲。

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、标志、标签、包装、运输、贮存等。

本标准适用于以小麦粉为原料，添加食用盐、魔芋精粉、碳酸钠、黄原胶、海藻酸钠、栀子黄、蛋黄粉、全蛋粉、荞麦粉、苦荞粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山药粉、铁棍山药粉、高粱粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.7 海藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.8 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.9 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.10 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.13 菠菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.14 山药粉应符合 DBS 41/009 的规定。
- 2.1.15 红枣应符合 GB/T 5835 的规定。
- 2.1.16 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.17 黄豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.18 荞麦粉、苦荞粉、高粱粉、铁棍山药粉、绿豆粉、黄豆粉应符合 GB 2715 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
	普通挂面	花色挂面	
性状	条状		取适量样品置于洁净的白色盘（瓷盘或同类容器）中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，用温开水漱口，样品用沸水煮熟，检查其烹调性。
色泽	具有本品应有的色泽，均匀一致		
气味	正常，无异味		
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		
水分, %	≤	14.5	GB 5009.3	
酸度, mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239	
自然断条率, %	≤	5.0	8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	5.0	5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤	10.0	15.0	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
栀子黄 ^a , g/kg	≤	/	0.3	GB 5009.149

注1: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762; 注2: a仅适于花色挂面的原料中添加栀子黄原料的产品

2.4 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。

2.5 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程的卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 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,农药残留量应符合 GB 2763 的规定。

3 检验

出厂检验项目包括感官、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，添加食用盐、魔芋精粉、碳酸钠、黄原胶、海藻酸钠、栀子黄、蛋黄粉、全蛋粉、荞麦粉、苦荞粉、玉米粉、香菇粉、胡萝卜粉、菠菜粉、山药粉、铁棍山药粉、高粱粉、红枣（磨粉）、绿豆粉、绿豆（磨粉）、黄豆粉、黄豆（磨粉）的一种或几种，经加水、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 LS/T 3212《挂面》的要求制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南天香面业有限公司

H N

Q B