



411758S-2018



濮阳市龙祥食品有限公司企业标准

Q/PLS 0003S-2018

挂面

2018-06-14 发布

2018-06-14 实施

濮阳市龙祥食品有限公司 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。

本标准由濮阳市龙祥食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：王付俊、孙卫西。

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，加入食用盐、碳酸钠、食用玉米淀粉、鸡蛋黄粉、绿豆粉、荞麦粉、可可粉、玉米粉、香菇粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、高粱粉、燕麦粉、大豆粉、小米粉中的几种，经加水、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的挂面。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 绿豆粉应符合 GB/T 10462 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。
- 2.1.8 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.10 香菇粉应符合 NY/T 1884 和 GB 7096 的规定。
- 2.1.11 番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.17 高粱粉应符合 GB/T 8231 的规定。
- 2.1.18 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.19 大豆粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.20 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.21 食用玉米淀粉 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 可可粉应符合 GB/T 20706 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	检测方法	
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，在沸水中煮5分钟后，检查其烹调性，品尝其滋味。	
色 泽	普通挂面	高筋挂面		白色
		原味挂面		
		麦香挂面		
		精制挂面		
		早餐挂面		
		龙须挂面		
		玉带挂面		
		双喜挂面		
		挂面		
		手擀风味挂面		
		拉面风味挂面		
		清汤挂面		
		圆圆挂面		
		竹叶形挂面		
刀削风味挂面				
色 泽	花色挂面	鸡蛋挂面		微黄色
		鸡蛋宽挂面		微黄色
		蛋香挂面		微黄色
		绿豆挂面		微绿色
		荞麦挂面	微黄色	
		玉米挂面	微黄色	
		香菇挂面	微黑色	
		番茄挂面	微红色	
		菠菜挂面	微绿色	
		胡萝卜挂面	白色	
气、滋味	普通挂面	高筋挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味	
		原味挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味	

		麦香挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		精制挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		早餐挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		龙须挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		玉带挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		双喜挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		手擀风味挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		拉面风味挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		清汤挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		圆圆挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		竹叶形挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
		刀削风味挂面	具有小麦粉应有的气、滋味，无异味
	花色挂面	鸡蛋挂面	具有小麦粉和鸡蛋应有的气、滋味，无异味
		鸡蛋宽挂面	具有小麦粉和鸡蛋应有的气、滋味，无异味
		蛋香挂面	具有小麦粉和鸡蛋应有的气、滋味，无异味
		绿豆挂面	具有小麦粉和绿豆应有的气、滋味，无异味
		荞麦挂面	具有小麦粉和荞麦应有的气、滋味，无异味
		玉米挂面	具有小麦粉和玉米应有的气、滋味，无异味
		香菇挂面	具有小麦粉和香菇应有的气、滋味，无异味
		番茄挂面	具有小麦粉和番茄应有的气、滋味，无异味
		菠菜挂面	具有小麦粉和菠菜应有的气、滋味，无异味
		胡萝卜挂面	具有小麦粉和胡萝卜应有的气、滋味，无异味
		五谷挂面	具有小麦粉和五谷应有的气、滋味，无异味
		杂粮挂面	具有小麦粉和杂粮应有的气、滋味，无异味
燕麦挂面	具有小麦粉和燕麦应有的气、滋味，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	检测方法
-----	-----	------

水分含量, g/100g	≤	14.0	GB 5009.3
酸度/(mL/10g)	≤	4.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计) / %	≤	2.5	GB 5009.44
自然断条率/%	≤	5.0	LS/T 3212
熟断条率/%	≤	5.0	LS/T 3212
烹调损失率/%	≤	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	GB 5009.22
注: *指标值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 JJF 1070 的规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

食品添加剂的使用应符合 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、烹调损失率、自然断条率、净含量及允许短缺量的检验。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，加入食用盐、碳酸钠、食用玉米淀粉、鸡蛋黄粉、绿豆粉、荞麦粉、可可粉、玉米粉、香菇粉、番茄粉、菠菜粉、胡萝卜粉、高粱粉、燕麦粉、大豆粉、小米粉中的几种，经加水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、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。

濮阳市龙祥食品有限公司

QHNB
QB