



411790S-2018



清丰县军明面业企业标准

Q/QJM 0001S-2018

挂面

2018-06-15 发布

2018-06-15 实施

清丰县军明面业 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。

本标准由清丰县军明面业提出并起草。

本标准主要起草人：兰雪军。

本标准自发布实施日起替代 Q/QJM 0001S-2018（备案号：410569S-2018, 2018-02-22 发布实施）。

H N

Q B

挂面

1 范围

本标准规定了挂面的术语定义、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，不加入或加入鸡蛋粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、玉米面、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、香菇粉、番茄粉、红薯粉中的一种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

2 术语定义

2.1 普通挂面

是以小麦粉为原料，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的挂面。

2.2 花色挂面

是以小麦粉为原料，加入鸡蛋粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、玉米面、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、香菇粉、番茄粉、红薯粉中的一种，经加水、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

3 要求

3.1 原辅料要求

3.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

3.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

3.1.3 绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉应符合 LS/T 3302 和 GB 2715 的规定。

3.1.4 荞麦粉应符合 NY/T 894 和 GB 2715 的规定。

3.1.5 紫薯粉、红薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

3.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

3.1.7 玉米面应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

3.1.8 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

3.2 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
色 泽	具有产品应有的色泽	取样品 1 份，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽、杂质，在沸水中煮 5 分钟
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无异味	

性状	条状	后, 嗅其气味, 温开水漱口, 品其滋味。
杂质	无肉眼可见外来杂质	

3.3 理化指标

理化指标应符合表 2 规定。

表 2 理化指标

项 目	指 标	检测方法
水分, g/100g	≤ 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	≤ 5.0	GB 5009.22

注: *铅的指标值严于食品安全国家标准。

3.4 净含量与允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

3.5 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。

3.6 其它要求

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, 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定。

4 检验

出厂检验项目为: 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

花色挂面是以小麦粉为原料，不加入或加入鸡蛋粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、荞麦粉、玉米面、紫薯粉、菠菜粉、胡萝卜粉、香菇粉、番茄粉、红薯粉中的一种，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》制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

清丰县军明面业