



417019S-2020



光山县金丰园面粉加工有限责任公司企业标准

Q/GJM 0001S-2020

花色挂面

2020-12-13 发布

2020-12-13 实施

光山县金丰园面粉加工有限责任公司 发布

前 言

本企业标准按 GB/T 1.1《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规则编写。

本标准由光山县金丰园面粉加工有限责任公司。

本标准主要起草人：董义和。

H N

Q B

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的分类、要求，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入青稞（粉或经粉碎）、黑麦（粉或经粉碎）、荞麦（粉或经粉碎）、苦荞（粉或经粉碎）、燕麦（粉或经粉碎）、黑豆（粉或经粉碎）、红豆（粉或经粉碎）、绿豆（粉或经粉碎）、黄豆（粉或经粉碎）、红薯（粉或打浆或经粉碎）、紫薯（粉或打浆或经粉碎）、紫苏（粉或经粉碎）、菠菜（粉或打浆）、黑枸杞（粉或经粉碎）、莲子（粉或经粉碎）、山药（粉或打浆或经粉碎）、鸡蛋粉或鸡蛋（经清洗、打液）、香菇（粉或经粉碎）、猴头菇（粉或经粉碎）中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

根据原辅料不同可分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.3 青稞、黑麦、荞麦、苦荞、燕麦、黑豆、红豆、绿豆、黄豆、青稞粉、黑麦粉、荞麦粉、苦荞粉、燕麦粉、黑豆粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉应符合GB 2715的规定。

2.1.4 黑枸杞应符合GB/T 18672的规定。

2.1.5 黑枸杞粉、莲子粉、山药粉、菠菜粉应符合NT/T 1884的规定。

2.1.6 鸡蛋、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。

2.1.7 香菇、猴头菇、香菇粉、猴头菇粉应符合GB 7096的规定。

2.1.8 紫苏、紫苏粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.9 红薯、紫薯、菠菜应清洁、卫生、无污染，并符合GB 2762和GB 2763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	检验方法
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，闻其气味。熟制后，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
性状	具有产品应有的性状	

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
水分, %	≤ 14.0	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

注: *指标严于食品安全国家标准GB 2762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 JJF 1070 的规定。

2.5 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

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 的规定。

3 检验

出厂检验项目: 感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入青稞（粉或经粉碎）、黑麦（粉或经粉碎）、荞麦（粉或经粉碎）、苦荞（粉或经粉碎）、燕麦（粉或经粉碎）、黑豆（粉或经粉碎）、红豆（粉或经粉碎）、绿豆（粉或经粉碎）、黄豆（粉或经粉碎）、红薯（粉或打浆或经粉碎）、紫薯（粉或打浆或经粉碎）、紫苏（粉或经粉碎）、菠菜（粉或打浆）、黑枸杞（粉或经粉碎）、莲子（粉或经粉碎）、山药（粉或打浆或经粉碎）、鸡蛋粉或鸡蛋（经清洗、打液）、香菇（粉或经粉碎）、猴头菇（粉或经粉碎）中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

光山县金丰园面粉加工有限责任公司

Q B