



412424S-2021



周口市雪荣面粉有限公司企业标准

Q/ZXM 0002S-2021

谷物花色挂面

2021-10-10 发布

2021-10-10 实施

周口市雪荣面粉有限公司 发布

前 言

本标准由周口市雪荣面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：王国强。

H N
Q B

谷物花色挂面

1 范围

本标准规定了谷物花色挂面的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉中的一种或几种为原料，添加或不添加玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、藜麦粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆、赤豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、低聚果糖、低聚木糖、米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维、大豆膳食纤维粉、食用盐、碳酸钠、挂面增稠剂（仅限于以小麦粉为主料的挂面）（黄原胶、单、双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、食用玉米淀粉）、栀子黄（仅限于以小麦粉为主料的挂面）中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙或 L-乳酸钙或超细鲜牛骨粉或柠檬酸钙）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种】，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的谷物花色挂面。

根据添加辅料不同，产品分为单一谷物花色挂面、多谷物混合花色挂面、多谷物鸡蛋花色挂面、多谷物蔬菜花色挂面、多谷物薯类花色挂面、多谷物菌类花色挂面、营养强化谷物花色挂面、粗粮纤维谷物花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、藜麦粉、高粱粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆、赤豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）应符合GB 2715的规定，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.4 鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 南瓜应清洗干净，无杂质、无发霉，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。
- 2.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.9 食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.10 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 白芝麻、黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.12 山药粉应干净，无杂质、无发霉，并符合 GB 2761、GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.13 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.14 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.15 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.16 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.17 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.18 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.21 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.22 挂面增稠剂应符合 GB 26687 的规定。
- 2.1.23 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.24 褐藻酸钠应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.25 超细鲜牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.29 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。

- 2.1.30 葡萄糖酸钙应符合GB 15571的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.32 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.33 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.34 亚硒酸钠应符合GB 1903.9的规定。
- 2.1.35 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.36 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.38 维生素 B₂（来源：核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.39 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.40 L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.41 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.42 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.43 硫酸亚铁应符合 GB 29211 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
性状	条状	从样品中随机取出 50g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味和口感
色泽	具有本产品应有的色泽，均匀一致	
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味，无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

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, g/100g $\leq$	14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g (不适用于添加山楂粉、 番茄粉的产品的检验) $\leq$	4.0	GB 5009.239
自然断条率, % $\leq$	10.0	LS/T 3212
熟断条率, % $\leq$	10.0	LS/T 3212
烹调损失率, % $\leq$	15.0	LS/T 3212
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
硒 ^b (以 Se 计), μ g/kg	140~280	GB 5009.93
铁 ^b (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 ^b , mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^b , g/kg	1~2	GB 5009.124
栀子黄 ^c , g/kg $\leq$	0.3	GB 5009.149
单宁 ^d (以干基计), % $\leq$	0.3	GB/T 15686
展青霉素 ^e , μ g/kg $\leq$	20	GB 5009.185
膳食纤维 ^f , g/100g $\geq$	3.0	GB 5009.88

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以As计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。 a 仅限添加食用盐的产品的检验。 b 仅适用于添加食品营养强化剂的产品检验。 c 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。 d 仅限于添加高粱粉的产品的检验。 e 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品的检验。 f 仅适用于粗粮纤维谷物花色挂面。			

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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；新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、烹调损失率和熟断条率。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、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉中的一种或几种为原料，添加或不添加玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、藜麦粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆、赤豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、食用淀粉（食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉、黄原胶、褐藻酸钠、低聚果糖、低聚木糖、米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维、大豆膳食纤维粉、食用盐、碳酸钠、挂面增稠剂（仅限于以小麦粉为主料的挂面）（黄原胶、单,双甘油脂肪酸酯、蔗糖脂肪酸酯、卡拉胶、海藻酸钠、食用玉米淀粉）、栀子黄（仅限于以小麦粉为主料的挂面）中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙或 L-乳酸钙或超细鲜牛骨粉或柠檬酸钙）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种】，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的谷物花色挂面。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，参照 LS/T 3212《挂面》制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

周口市雪荣面粉有限公司