



412610S-2021



郟县后湾面粉厂企业标准

Q/JHM 0001S-2021

花色挂面

2021-10-29 发布

2021-10-29 实施

郟县后湾面粉厂 发布

前 言

本标准由郟县后湾面粉厂提出并起草。

本标准起草人：王春香、陈凯歌。

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、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，加入蛋黄粉、全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、紫薯粉、山药粉、红薯粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉中的几种为辅料，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、包装加工而成的花色挂面。

按照原辅料和添加比例不同可分为绿豆面、红薯面、荞麦面、山药面、鸡蛋面、菠菜面、胡萝卜面、紫薯面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.4 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.6 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 紫薯粉、红薯粉、绿豆粉、荞麦粉、黑麦粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。

2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2720 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	长条状	取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，熟制后品尝其滋味，并检查有无外来杂质
色 泽	具有原料混合后固有色泽	
气 味	具有小麦和原料固有的气味，无异味	
滋 味	煮熟后口感不粘、不牙碜	
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
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失, %	≤ 10.0	LS/T 3212
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
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

食品添加剂使用应符合 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: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠，加入蛋黄粉、全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、紫薯粉、山药粉、红薯粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉中的几种为辅料，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、包装加工而成的花色挂面。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。

H N

郟县后湾面粉厂

Q B