



413119S-2021



河南创大粮食加工有限公司企业标准

Q/HCLJ 0001S-2021

---

# 花色挂面

2021-12-16 发布

2021-12-16 实施

---

河南创大粮食加工有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南创大粮食加工有限公司提出并起草。

本标准起草人：苏卫红。

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，添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加鸡蛋全粉、蛋黄粉、全蛋粉、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、芦笋粉、红枣粉、红甜菜粉、火龙果粉、枸杞粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、藕粉、核桃粉、芝麻粉、全麦粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、猴头菇粉、香菇粉、葛根粉、茯苓粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、人参粉（人工种植5年以下）、蒲公英粉、果蔬汁（胡萝卜汁、红萝卜汁、番茄汁、菠菜汁、南瓜汁、西兰花汁、芦笋汁、火龙果汁、草莓汁、椰汁、蓝莓汁、山药汁、韭菜汁中的一种）、维生素B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)、酪蛋白磷酸肽中的几种，辅以或不辅以低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖中的几种，经加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的花色挂面。

按照原辅料配方不同分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合的 GB/T 1355 和 GB 2715 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 鸡蛋全粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 核桃粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.9 小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.10 猴头菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.11 茯苓粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、蒲公英粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.12 人参粉（人工种植5年以下）中的人参应符合卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012年第17号）的规定。

- 2.1.13 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.14 维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.15 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.16 维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.17 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.18 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.19 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.20 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.21 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.22 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。
- 2.1.23 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。
- 2.1.24 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.25 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.26 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.27 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.28 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.29 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.30 藕粉应符合 GB/T 25733 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               | 取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味 |
| 色 泽   | 具有本品应有的色泽        |                                              |
| 气、滋 味 | 具有本品应有的气味和滋味，无异味 |                                              |
| 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        |
|-------------|------|-------------|
| 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, %                                                                         | ≤ | 15.0      | LS/T 3212   |
| 铅* (以 Pb 计), mg/kg                                                              | ≤ | 0.15      | GB 5009.12  |
| 总砷 (以 As 计), mg/kg                                                              | ≤ | 0.5       | GB 5009.11  |
| 锌 <sup>a</sup> , mg/kg                                                          |   | 10~40     | GB 5009.14  |
| 钙 <sup>a</sup> , mg/kg                                                          |   | 1600~3200 | GB 5009.92  |
| 铁 <sup>a</sup> , mg/kg                                                          |   | 14~26     | GB 5009.90  |
| 硒 <sup>a</sup> , μg/kg                                                          |   | 140~280   | GB 5009.93  |
| 钙 <sup>a</sup> , mg/kg                                                          |   | 1600~3200 | GB 5009.92  |
| 维生素 B <sub>1</sub> <sup>a</sup> , mg/kg                                         |   | 3~5       | GB 5009.84  |
| 维生素 B <sub>2</sub> <sup>a</sup> , mg/kg                                         |   | 3~5       | GB 5009.85  |
| L-赖氨酸 <sup>a</sup> , g/kg                                                       |   | 1~2       | GB 5009.124 |
| 烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg                                                         |   | 40~50     | GB 5009.89  |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg                                                    | ≤ | 5.0       | GB 5009.22  |
| 展青霉素 <sup>b</sup> , μg/kg                                                       | ≤ | 20.0      | GB 5009.185 |
| 注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。<br>a 仅适用于添加该营养强化剂产品的检测。<br>b 仅适用于添加苹果粉、苹果汁产品的检测。 |   |           |             |

#### 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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 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，添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，添加鸡蛋全粉、蛋黄粉、全蛋粉、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、芦笋粉、红枣粉、红甜菜粉、火龙果粉、枸杞粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、藕粉、核桃粉、芝麻粉、全麦粉、玉米粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、猴头菇粉、香菇粉、葛根粉、茯苓粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、人参粉（人工种植5年以下）、蒲公英粉、果蔬汁（胡萝卜汁、红萝卜汁、番茄汁、菠菜汁、南瓜汁、西兰花汁、芦笋汁、火龙果汁、草莓汁、椰汁、蓝莓汁、山药汁、韭菜汁中的一种）、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、碳酸钙、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)、酪蛋白磷酸肽中的几种，辅以或不辅以低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖中的几种，经加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的花色挂面。

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，制订了本企业标准，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。

河南创大粮食加工有限公司