



413182S-2021



兰考县一村面业有限公司企业标准

Q/LYM 0001S-2021

花色挂面

2021-12-20 发布

2021-12-20 实施

兰考县一村面业有限公司 发布

前 言

本标准由兰考县一村面业有限公司提出。

本标准起草单位：兰考县一村面业有限公司。

本标准主要起草人：赵晓光。

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，添加绿豆粉、荞麦粉、苦荞粉、桑叶粉、双孢菇浆、高粱粉、鸡蛋粉、紫薯粉、菠菜粉中的一种或多种，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同分为：绿豆花色挂面、苦荞杂粮花色挂面、桑叶花色挂面、双孢菇花色挂面、杂粮花色挂面、鸡蛋花色挂面、紫薯花色挂面、菠菜花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 绿豆粉、高粱粉、苦荞粉应符合 LS/T 3302 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 双孢菇浆应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 桑叶粉应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质，应符合GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.10 鸡蛋粉应符合 GB 2749 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	从样品中取出 1 袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原辅料特有的色泽	
气、滋味	具有产品原辅料特有的气、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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 3.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*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
注: *铅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 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率的检验。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，添加绿豆粉、荞麦粉、苦荞粉、桑叶粉、双孢菇浆、高粱粉、鸡蛋粉、紫薯粉、菠菜粉中的一种或多种，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、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，参照LS/T 3212《挂面》的要求制订本企业标准，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。

兰考县一村面业有限公司

H N
Q B