



410515S-2021



武陟县全瑞兴食品有限公司企业标准

Q/WQS 0002S-2021

花色挂面

2021-03-01 发布

2021-03-01 实施

武陟县全瑞兴食品有限公司 发布

前 言

本标准由武陟县全瑞兴食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨振宁、黄一。

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，加入绿豆粉、荞麦粉、山药粉、怀菊花、苦荞粉、青稞粉、山楂粉、红枣粉、桑叶粉、辣木叶粉、黄豆粉、玉米粉、胡萝卜粉、鸡蛋（清洗、打液）或鸡蛋粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐，经加水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据所用原料不同，产品分类为绿豆挂面、荞麦挂面、山药挂面、怀菊花挂面、苦荞挂面、青稞挂面、山楂挂面、红枣挂面、桑叶挂面、辣木叶挂面、黄豆挂面、玉米挂面、胡萝卜挂面、鸡蛋挂面。

2 要求

2.1 原料

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 或 LS/T 3202 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.4 绿豆粉、荞麦粉、苦荞粉、青稞粉、黄豆粉应干燥、无杂质、无霉变，并应符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.5 山药粉、山楂粉、红枣粉符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.6 怀菊花应符合 GB/T 20353 的规定。
- 2.1.7 桑叶粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.8 辣木叶粉应符合原卫生部公告 2012 年 19 号的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.10 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 鸡蛋、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 50 克，置于洁净白瓷盘中，在自然光条件下用肉眼观察其性状、色泽及杂质、嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后
色泽	具有本品应有的色泽	
气、滋味	具有本品应有的气、滋味，无异味	

烹调性	煮熟后口感不粘，不牙疼，柔软爽口	检查烹调性，品尝其滋味。
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，°T ≤	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
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
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。		

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 食品生产加工过程卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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，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

出厂检验项目为：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。
型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

花色挂面是以小麦粉为主要原料，加入绿豆粉、荞麦粉、山药粉、怀菊花、苦荞粉、青稞粉、山楂粉、红枣粉、桑叶粉、辣木叶粉、黄豆粉、玉米粉、胡萝卜粉、鸡蛋（清洗、打液）或鸡蛋粉中的一种或几种，加入或不加入食用盐，经加水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国标准化法》的规定，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

武陟县全瑞兴食品有限公司