



411694S-2021



恒升（新乡）食品有限公司企业标准

Q/HSY 0002S-2021

---

# 花色挂面

2021-07-23 发布

2021-07-23 实施

---

恒升（新乡）食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由恒升（新乡）食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张全胜、孙桂莲。

本标准自发布实施日起替代 Q/HSY 0002S-2021（备案号：410655S-2021）。

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或全麦粉为主要原料,辅以鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、黑麦粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、西红柿(番茄)粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉中的一种或几种,添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种,加入生活饮用水,经调粉、和面、熟化、压延成型、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据原辅料不同可分为:鸡蛋挂面、杂粮挂面、蔬菜挂面、水果挂面、食用菌挂面、坚果挂面、复合花色挂面。

## 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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 鸡全蛋粉、蛋黄粉、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 荞麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、黑麦粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 西红柿(番茄)粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 核桃粉、板栗粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 莲子粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害,并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.10 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.11 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.12 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.15 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.17 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.19 生活饮用水应符合 GB 5749 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	取适量样品，置于一洁净白瓷盘中，在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
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，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
水分, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 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 <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
栀子黄, g/kg	≤ 0.3 (仅适用于添加栀子黄的产品)	GB 5009.149

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 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

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。

### 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。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或全麦粉为主要原料,辅以鸡全蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、荞麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、黄豆粉、黑麦粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、苦荞粉或熟制苦荞粉、小米粉、紫米粉、大米粉、小麦胚芽粉、薏米粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、西红柿(番茄)粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、核桃粉、板栗粉、芝麻粉、魔芋粉、莲子粉中的一种或几种,添加或不添加木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、豌豆淀粉、红薯淀粉、绿豆淀粉、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、黄原胶、栀子黄中的一种或几种,加入生活饮用水,经调粉、和面、熟化、压延成型、切条、干燥、截断、称量、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》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定,制订本企业标准,为组织生产、质量控制和监督检查提供依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

恒升(新乡)食品有限公司

QB