



411457S-2021



遂平益康面粉有限公司企业标准

Q/SYM 0001S-2021

花色挂面

2021-07-03 发布

2021-07-03 实施

遂平益康面粉有限公司 发布

前 言

本标准由遂平益康面粉有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：张迷丽、张贺兰、许毛妮。

本标准自实施日起替代 Q/SYM 0001S-2019（备案号：411777S-2019）。

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原料，加入生活饮用水，加入鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打蛋）或鸡蛋全蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、海带浆（海带经泡发、打浆）、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【钙（乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙）、锌（乳酸锌或氧化锌）、铁（焦磷酸铁或葡萄糖酸亚铁）、硒（亚硒酸钠）中的一种或几种】，经配料、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

根据所用原辅料不同，产品分类不同。

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 鸡蛋、鸡蛋全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.4 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、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 海带应符合 GB/T 20554 和 GB 19643 的规定。

2.1.8 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.9 芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉应清洁卫生、无腐烂、无变质、无病虫害，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

- 2.1.10 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.11 碳酸钠（食用碱）应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.12 木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.13 玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.15 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.16 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.19 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.20 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.21 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.22 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.23 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 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，倒入一洁净白瓷盘中，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, %	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
*铅（以 Pb 计）, mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

a 营养强化剂	锌（以 Zn 计），mg/kg	10~40	GB 5009.14
	钙（以 Ca 计），mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
	铁（以 Fe 计），mg/kg	14~26	GB 5009.90
	硒（以 Se 计），μg/kg	140~280	GB 5009.93
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。			
a仅适用于添加该种营养强化剂的产品。			

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，食品营养强化剂的使用应符合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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为原料，加入生活饮用水，加入鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打蛋）或鸡蛋全蛋粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、紫米粉、大米粉、黑米粉、高粱粉、薏米粉、大豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、烤荞粉（熟制荞麦粉）、紫薯粉、红薯粉、山药粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄（西红柿）粉、芹菜粉、南瓜粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、黄秋葵粉、韭菜粉、红枣粉、火龙果粉、枸杞粉、树莓粉、桑葚粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、海带浆（海带经泡发、打浆）、魔芋粉、芡实粉、茯苓粉、莲子粉、黄精粉、鸡内金粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠（食用碱）、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加营养强化剂【钙（乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙）、锌（乳酸锌或氧化锌）、铁（焦磷酸铁或葡萄糖酸亚铁）、硒（亚硒酸钠）中的一种或几种】，经配料、和面、熟化（醒面）、压延、切条、干燥、截断、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，制定本企业标准，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。

遂平益康面粉有限公司

QB