



411884S-2021



河南翔隆石磨面业有限公司企业标准

Q/HXS 0001S-2021

---

# 花色挂面

2021-08-12 发布

2021-08-12 实施

---

河南翔隆石磨面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由河南翔隆石磨面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：闫素平、丁丁。

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，加入大豆粉、绿豆粉、玉米面、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉、小米粉、黑米粉、食用葛根粉、燕麦粉、山药粉、海带粉、紫菜粉、鸡蛋粉或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、香菇粉、红枣粉、核桃粉、黑芝麻、花生粉、蜂蜜、蔬菜粉（菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、南瓜、西兰花中的一种或几种）或蔬菜汁/浆（菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、南瓜、西兰花中的一种或几种，经清洗、打汁或浆）中的一种或几种，加入或不加入碳酸钙、乳酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种，加入水、加入或不加入食用盐，经调配、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的花色挂面。

按照原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆粉、绿豆粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉、小米粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 荞麦粉应符合 NY/T 894 的规定。

2.1.6 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.7 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.8 山药粉应符合 DBS/41 009 的规定。

2.1.9 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.10 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 核桃粉、黑芝麻、花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.12 红枣粉、蔬菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.13 菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯应清洁、卫生、无污染、无腐烂，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.14 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.15 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.16 蜂蜜应符合 GB 19643 的规定。

- 2.1.17 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.18 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.20 维生素 B<sub>1</sub> (盐酸硫胺素) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.21 维生素 B<sub>2</sub> (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.22 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.23 L-赖氨酸 (L-盐酸赖氨酸) 应符合 GB 1903.1 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，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料特有的气、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, 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, %	≤ 10.0	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
钙 <sup>a</sup> (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>a</sup> (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 <sup>a</sup> (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
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
烟酸 <sup>a</sup> , mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 <sup>a</sup> , g/kg	1~2	GB 5009.124

<sup>a</sup>适用于使用该营养强化剂的产品。

注：\*铅的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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 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，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，加入大豆粉、绿豆粉、玉米面、荞麦粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉、小米粉、黑米粉、食用葛根粉、燕麦粉、山药粉、海带粉、紫菜粉、鸡蛋粉或鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、香菇粉、红枣粉、核桃粉、黑芝麻、花生粉、蜂蜜、蔬菜粉（菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、南瓜、西兰花中的一种或几种）或蔬菜汁/浆（菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、芹菜、山药、紫薯、南瓜、西兰花中的一种或几种，经清洗、打汁或浆）中的一种或几种，加入或不加入碳酸钙、乳酸亚铁、葡萄糖酸锌、维生素 B<sub>1</sub>（盐酸硫胺素）、维生素 B<sub>2</sub>（核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种，加入水、加入或不加入食用盐，经调配、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、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，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

河南翔隆石磨面业有限公司

QB