



412056S-2021



开封市香满园面业有限公司企业标准

Q/KXM 0002S-2021

花色挂面

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

开封市香满园面业有限公司 发布

前 言

本标准由开封市香满园面业有限公司提出。

本标准起草单位：开封市香满园面业有限公司。

本标准主要起草人：刘会亮。

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，加入食用盐、碳酸钠中的一种或全部，加入菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、桑叶粉、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、绿豆粉、黄豆粉、番茄粉、胡萝卜粉、荞麦粉、玉米粉、桂圆粉、红枣粉、咖啡粉、小麦膳食纤维中的几种，添加或不添加营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙）】经预处理，加入生活饮用水和面、压延、熟化、切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

根据原辅料不同，产品分为菠菜挂面、芹菜挂面、桑叶挂面、鸡蛋挂面、绿豆挂面、黄豆挂面、番茄挂面、胡萝卜挂面、荞麦挂面、玉米挂面、营养强化花色挂面、红枣挂面、桑叶咖啡挂面、粗粮纤维花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料

- 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 黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.9 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 小麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.15 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.16 桑叶粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

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	从混合均匀的样品中取出 100g, 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、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等, 用鼻嗅其气味, 在沸水中煮 5 分钟后检查烹调性, 品尝滋味。
色泽	具有本品应有的色泽	
滋味与气味	具有本品应有的气味和滋味, 无异味	
烹调性	煮熟后口感不粘, 不牙碜, 柔软爽口	
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
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐(以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
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
钙 ^a , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
*铅(以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
膳食纤维 ^b , g/100g	≥ 3.0	GB 5009.88
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a 仅适用于营养强化花色挂面。 b 仅适用于粗粮纤维花色挂面。		

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

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

出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、酸度、烹调损失率、自然断条率、净含量及允许短缺量。型式检验按国家相关规定执行。

HN

QB

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入食用盐、碳酸钠中的一种或全部，加入菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、桑叶粉、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、绿豆粉、黄豆粉、番茄粉、胡萝卜粉、荞麦粉、玉米粉、桂圆粉、红枣粉、咖啡粉、小麦膳食纤维中的几种，添加或不添加营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙）】经预处理，加入生活饮用水和面、压延、熟化、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，制订本企业标准，作为组织生产，质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅的指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

开封市香满园面业有限公司