



412060S-2021



柘城县红辣有限责任公司企业标准

Q/ZHL 0001S-2021

花色挂面

2021-09-01 发布

2021-09-01 实施

柘城县红辣有限责任公司 发布

前 言

本标准由柘城县红辣有限责任公司提出并起草。

本标准由柘城县红辣有限责任公司和柘城县综合检验检测中心共同起草。

本标准主要起草人：郑钦月、王梅英。

本标准自发布之日起替代 Q/ZHL 0001S-2019（备案号：412089S-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、生活饮用水为主要原料，添加荞麦粉、玉米粉、山药粉、黄豆粉、绿豆粉、香菇粉、鲜鸡蛋（去壳）、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加栀子黄、碳酸钙中的一种或几种，加入食用盐、碳酸钠（或不添加），经和面、熟化、复合压延、烘干、剪断、包装制成的花色挂面。

产品根据所使用的原辅料不同分为不同风味花色挂面。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355、LS/T 3202 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.5 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.6 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 鲜鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 荞麦粉、黄豆粉、绿豆粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.10 山药粉应清洁、卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.11 栀子黄应符合 GB 7912 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，置于白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察其性状、色泽，并检查有无外来杂质，嗅其气味。将样品煮熟后，以温开水漱口，品其滋味。
色 泽	具有原辅料混合应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料混合后应有的气、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
熟断条率, %	≤ 5.0	LS/T 3212
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
钙 (以 Ca 计) mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
黄曲霉毒素 B ₁ , 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: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。2、钙指标仅适用于添加碳酸钙的产品检测。		

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 规定。

2.5 食品生产加工过程中的卫生要求

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; 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; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 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、烹调损失率、自然断条率、熟断条率的检验。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、生活饮用水为主要原料，添加荞麦粉、玉米粉、山药粉、黄豆粉、绿豆粉、香菇粉、鲜鸡蛋（去壳）、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加栀子黄、碳酸钙中的一种或几种，加入食用盐、碳酸钠（或不添加），经和面、熟化、复合压延、烘干、剪断、包装制成的花色挂面。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，制定本标准，作为企业组织生产、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。

柘城县红辣有限责任公司

H N

Q B