



412188S-2021



光山县金丰园面粉加工有限责任公司企业标准

Q/GJM 0001S-2021

花色挂面

2021-09-15 发布

2021-09-15 实施

光山县金丰园面粉加工有限责任公司 发布

前 言

本标准由光山县金丰园面粉加工有限责任公司提出并起草。

本标准主要起草人：董义和。

本标准自发布实施之日起替代Q/GJM 0001S-2020。

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，以及检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入青稞（粉或经粉碎）、黑麦（粉或经粉碎）、荞麦（粉或经粉碎）、苦荞（粉或经粉碎）、燕麦（粉或经粉碎）、黑豆（粉或经粉碎）、红豆（粉或经粉碎）、绿豆（粉或经粉碎）、黄豆（粉或经粉碎）、玉米（粉或经粉碎）、全麦粉、黑麦粉、红薯（粉或打浆或经粉碎）、紫薯（粉或打浆或经粉碎）、紫苏（粉或经粉碎）、菠菜（粉或打浆）、黑枸杞（粉或经粉碎）、莲子（粉或经粉碎）、山药（粉或打浆或经粉碎）、怀山药（粉或打浆或经粉碎）、鸡蛋粉或鸡蛋（经清洗、打液）、香菇（粉或经粉碎）、猴头菇（粉或经粉碎）、榛蘑（粉或经粉碎）、蛹虫草（经粉碎）、松茸（粉或经粉碎）、鸡油菌（粉或经粉碎）、竹荪（粉或经粉碎）、胡萝卜（粉或打浆或经粉碎）、番茄（粉或打浆或经粉碎）、核桃粉、芝麻粉、大豆分离蛋白粉、小麦胚、重瓣红玫瑰（经粉碎）、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种，加入或不加入食品加工用酵母、碳酸钙、碳酸钠、食用盐中的一种或几种，经加水、和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

根据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 青稞、青稞粉、黑麦、黑麦粉、荞麦、荞麦粉、苦荞、苦荞粉、燕麦、燕麦粉、黑豆、黑豆粉、红豆、红豆粉、绿豆、绿豆粉、黄豆、黄豆粉、玉米、玉米粉、黑麦粉、红薯粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.5 紫苏、紫苏粉、莲子、莲子粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.6 红薯、紫薯、山药、山药粉、菠菜、菠菜粉、怀山药粉、胡萝卜、胡萝卜粉、番茄、番茄粉、黑枸杞粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.7 黑枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。

2.1.8 怀山药应符合 GB/T 20351 的规定。

2.1.9 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 蛹虫草应符合原卫计委关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告（2014 年第 10 号）的规定。

2.1.11香菇、香菇粉、猴头菇、猴头菇粉、榛蘑、榛蘑粉、松茸、松茸粉、竹荪、竹荪粉、鸡油菌、鸡油菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12核桃粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.13大豆分离蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。

2.1.14小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。

2.1.15重瓣红玫瑰应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.16花生油、玉米油、葵花籽油应符合 GB 2716 的规定。

2.1.17食品加工用酵母应符合 GB 31639 的规定。

2.1.18碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.19碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.20食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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
色泽	具有产品应有的色泽，色泽均匀一致	取适量试样于洁净的白色瓷盘中，在自然光线下，观察其色泽、性状、杂质，闻其气味。熟制后，品其滋味
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其他异味	
杂质	无肉眼可见的外来杂质	
性状	具有产品应有的性状	

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，%	≤ 14.0	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
钙 ^a ，mg/kg	1600-3200	GB 5009.92

^a仅适用于使用相应营养强化剂的产品。

*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，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，食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。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，加入青稞（粉或经粉碎）、黑麦（粉或经粉碎）、荞麦（粉或经粉碎）、苦荞（粉或经粉碎）、燕麦（粉或经粉碎）、黑豆（粉或经粉碎）、红豆（粉或经粉碎）、绿豆（粉或经粉碎）、黄豆（粉或经粉碎）、玉米（粉或经粉碎）、全麦粉、黑麦粉、红薯（粉或打浆或经粉碎）、紫薯（粉或打浆或经粉碎）、紫苏（粉或经粉碎）、菠菜（粉或打浆）、黑枸杞（粉或经粉碎）、莲子（粉或经粉碎）、山药（粉或打浆或经粉碎）、怀山药（粉或打浆或经粉碎）、鸡蛋粉或鸡蛋（经清洗、打液）、香菇（粉或经粉碎）、猴头菇（粉或经粉碎）、榛蘑（粉或经粉碎）、蛹虫草（经粉碎）、松茸（粉或经粉碎）、鸡油菌（粉或经粉碎）、竹荪（粉或经粉碎）、胡萝卜（粉或打浆或经粉碎）、番茄（粉或打浆或经粉碎）、核桃粉、芝麻粉、大豆分离蛋白粉、小麦胚、重瓣红玫瑰（经粉碎）、花生油、玉米油、葵花籽油中的一种或几种，加入或不加入食品加工用酵母、碳酸钙、碳酸钠、食用盐中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

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。

光山县金丰园面粉加工有限责任公司

QB