



413108S-2022



南阳鑫源粮油有限公司企业标准

Q/NXY 0002S-2022

花色挂面

2022-11-11 发布

2022-11-11 实施

南阳鑫源粮油有限公司 发布

前 言

本标准由南阳鑫源粮油有限公司提出并起草。

本标准起草人：孙坤仑、刘会甫。

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、全麦粉中的一种为主要原料，添加大麦粉、青稞粉、糯米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、小米粉、红豆粉、苡麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉中的一种或几种、花生粉、山药粉、桑叶粉、枸杞粉、葛根粉、红苋菜粉、辣木叶粉、牛奶粉、鸡蛋粉、紫薯粉、南瓜粉、谷朊粉、果蔬汁（浆）【胡萝卜汁（浆）、红萝卜汁（浆）、番茄汁（浆）、菠菜汁（浆）、芹菜汁（浆）、苦瓜汁（浆）、南瓜汁（浆）、西兰花汁（浆）、芦笋汁（浆）、火龙果汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、草莓汁（浆）、椰子汁（浆）、蓝莓汁（浆）、山药汁（浆）、韭菜汁（浆）中的一种】中的一种或几种，添加或不添加食用盐、营养强化剂【维生素 B₁（盐酸硫胺素）、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌中一种或几种】、食品添加剂（碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、亚麻籽胶、栀子黄中的一种或几种）中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照配方不同分为：胡萝卜挂面、红萝卜挂面、番茄挂面、菠菜挂面、芹菜挂面、苦瓜挂面、南瓜挂面、西兰花挂面、芦笋挂面、火龙果挂面、草莓挂面、椰子挂面、猕猴桃挂面、蓝莓挂面、山药挂面、韭菜挂面、大麦挂面、青稞挂面、糯米挂面、荞麦挂面、绿豆挂面、黄豆挂面、黑豆挂面、豌豆挂面、小米挂面、红豆挂面、苡麦挂面、玉米挂面、黑米挂面、高粱挂面、红薯挂面、紫薯挂面、白芸豆挂面、青稞挂面、燕麦挂面、藜麦挂面、花生挂面、山药挂面、桑叶挂面、枸杞挂面、葛根挂面、红苋菜挂面、辣木叶挂面、鸡蛋全挂面、牛奶挂面、紫薯挂面、南瓜挂面、杂粮复合挂面、果蔬复合挂面、营养强化挂面。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大麦粉、青稞粉、糯米粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、小米粉、红豆粉、苡麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 花生粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 山药粉、桑叶粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.7 红苋菜粉、南瓜粉应清洁卫生、无污染、无霉变，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.8 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 的规定。

- 2.1.9 牛奶粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.12 果蔬汁（浆）【胡萝卜汁（浆）、红萝卜汁（浆）、番茄汁（浆）、菠菜汁（浆）、芹菜汁（浆）、苦瓜汁（浆）、南瓜汁（浆）、西兰花汁（浆）、芦笋汁（浆）、火龙果汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、草莓汁（浆）、椰汁（浆）、蓝莓汁（浆）、山药汁（浆）、韭菜汁（浆）中的一种）】应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.13 维生素 B₁（盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.14 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.15 维生素 B₂（核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.16 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.17 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。
- 2.1.18 亚硒酸钠应符合 1903.9 的规定。
- 2.1.19 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.20 L-赖氨酸（L-盐酸赖氨酸）应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.21 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.23 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.24 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.25 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.26 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.27 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
性 状	条状	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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, %	≤ 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	≤ 0.15	GB 5009.12
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
维生素 B ₁ ^b (盐酸硫胺素), mg/kg	3-5	GB 5009.84
钙 ^b , mg/kg	1600-3200	GB 5009.92
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	3-5	GB 5009.85
烟酸 ^b , mg/kg	40-50	GB 5009.89
铁 ^b , mg/kg	14-26	GB 5009.90
硒 ^b , μg/kg	140-280	GB 5009.93
锌 ^b , mg/kg	10-40	GB 5009.14
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 a、仅适用于添加该食品添加剂的产品检测。 b、仅适用于添加该食品营养强化剂的产品检测。		

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 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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、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。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、全麦粉中的一种为主要原料，添加大麦粉、青稞粉、糯米粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、豌豆粉、小米粉、红豆粉、莜麦粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉中的一种或几种、花生粉、山药粉、桑叶粉、枸杞粉、葛根粉、红苋菜粉、辣木叶粉、牛奶粉、鸡蛋粉、紫薯粉、南瓜粉、谷朊粉、果蔬汁（浆）【胡萝卜汁（浆）、红萝卜汁（浆）、番茄汁（浆）、菠菜汁（浆）、芹菜汁（浆）、苦瓜汁（浆）、南瓜汁（浆）、西兰花汁（浆）、芦笋汁（浆）、火龙果汁（浆）、猕猴桃汁（浆）、草莓汁（浆）、椰汁（浆）、蓝莓汁（浆）、山药汁（浆）、韭菜汁（浆）中的一种】中的一种或几种，添加或不添加食用盐、营养强化剂【维生素 B₁（盐酸硫胺素）、碳酸钙、维生素 B₂（核黄素）、烟酸、甘氨酸亚铁、亚硒酸钠、葡萄糖酸锌中一种或几种】、食品添加剂（碳酸钠、单，双甘油脂肪酸酯、黄原胶、亚麻籽胶、栀子黄中的一种或几种）中的一种或几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。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，参照相关标准的要求制订了本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

南阳鑫源粮油有限公司

QB