



410090S-2022



新乡市东新面业有限公司企业标准

Q/XDM 0002S-2022

花色挂面

2022-01-12 发布

2022-01-12 实施

新乡市东新面业有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市东新面业有限公司提出并起草。

本标准起草人：段宏艳。

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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，辅以鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉中的一种或几种）、果蔬粉（山楂粉、苹果粉、香蕉粉、黄桃粉、火龙果粉、养心菜粉、山药粉、红枣粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、西兰花粉、西红柿粉、莲菜粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或几种）、枸杞粉、陈皮粉、金银花粉、核桃粉、连翘叶粉、刺梨粉、大麦苗粉中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照原辅料配方不同分为：鸡蛋挂面、玉米挂面、荞麦挂面、黑豆挂面、红豆挂面、高粱挂面、绿豆挂面、黄豆挂面、红薯挂面、紫薯挂面、小米挂面、山药挂面、南瓜挂面、胡萝卜挂面、菠菜挂面、番茄挂面、芹菜挂面、西兰花挂面、西红柿挂面、莲菜挂面、红枣挂面、香菇挂面、鸡腿菇挂面、杏鲍菇挂面、山楂挂面、苹果挂面、香蕉挂面、黄桃挂面、火龙果挂面、养心菜挂面、枸杞挂面、陈皮挂面、金银花挂面、核桃挂面、连翘叶挂面、刺梨挂面、魔芋挂面、大麦苗挂面、金针菇挂面、蔬菜复合挂面、菌类复合挂面、杂粮复合挂面、谷蔬复合挂面、果蔬复合挂面。

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 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。

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

2.1.6 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.8 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 枸杞粉、陈皮粉、金银花粉、核桃粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。

2.1.11 连翘叶粉应符合 DBS14/001、GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.12 刺梨粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。刺梨应符合卫生部公告《关于将油菜花粉等食品新资源列为普通食品管理的公告(2) 004 年第 17 号》的规定。

2.1.13 大麦苗粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。大麦苗应符合卫生部公告《关于将肠膜明串珠菌肠膜亚种列入<可用于食品的菌种名单>的公告》(2012 年第 8 号)的规定。

2.1.14 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 生产用水应符合 GB 5749 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	
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	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

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
自然断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
熟断条率，%	≤ 5.0	LS/T 3212
烹调损失，%	≤ 15.0	LS/T 3212
总砷(以 As 计)，mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅*(以 Pb 计)，mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a ，μg/kg	≤ 20	GB 5009.185

注：*该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于添加山楂粉和苹果粉产品的检测。

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 的规定。新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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、烹调损失、酸度、自然断条率、熟断条率。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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，辅以鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉中的一种或几种）、果蔬粉（山楂粉、苹果粉、香蕉粉、黄桃粉、火龙果粉、养心菜粉、山药粉、红枣粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、西兰花粉、西红柿粉、莲菜粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或几种）、枸杞粉、陈皮粉、金银花粉、核桃粉、连翘叶粉、刺梨粉、大麦苗粉中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、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。

新乡市东新面业有限公司

