



413284S-2022



新乡市东新面业有限公司企业标准

Q/XDM 0002S-2022

花色挂面

2022-12-01 发布

2022-12-01 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。

本标准主要起草人：段宏艳。

本标准自发布之日起替代原标准 Q/XDM 0002S-2022（备案号：410090S-2022）。

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、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，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，辅以鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、藜麦粉、豌豆粉、薏仁粉、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、山药粉、红枣粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、百合粉、西兰花粉、西红柿粉、羽衣甘蓝粉、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）、小麦胚芽粉、枸杞粉、陈皮粉、金银花粉、核桃粉、连翘叶粉、刺梨粉、大麦苗粉、黑芝麻粉、茯苓粉、莲子粉、食叶草粉、杏仁粉、葛根粉、辣木叶粉、猪肝粉、鳕鱼粉、牛肉粉、焦磷酸铁、碳酸钙、维生素B₂（核黄素）、柠檬酸锌、维生素B₁（盐酸硫胺素）、栀子黄中的一种或几种，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、黑米挂面、青稞挂面、豌豆挂面、薏仁挂面、黑芝麻挂面、山药挂面、南瓜挂面、胡萝卜菠菜挂面、番茄挂面、芹菜挂面、西兰花挂面、西红柿挂面、莲菜挂面、百合挂面、羽衣甘蓝挂面、杏仁挂面、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、茯苓挂面、莲子挂面、食叶草挂面、葛根挂面、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、猪肝挂面、鳕鱼挂面、牛肉挂面、复合挂面、营养素强化挂面、什锦挂面。

2 要求

2.1 原料

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

2.1.2 荞麦粉、绿豆粉、高粱粉、红豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、青稞粉、藜麦粉、黑米粉、豌豆粉、薏仁粉、紫薯粉、红薯粉应符合干燥、无杂质、无腐败、无霉变，且符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.3 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.4 香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.5 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。

2.1.6 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 鸡蛋黄粉、鸡全蛋粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 核桃粉、黑芝麻粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.10 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、百合粉、西兰花粉、西红柿粉、羽衣甘蓝粉、莲菜粉、莲子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 鳕鱼粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.12 牛肉粉、猪肝粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.13 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.15 枸杞粉、陈皮粉、茯苓粉、金银花粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.16 连翘叶粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.17 刺梨粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定；刺梨粉中所用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(2004 年第 17 号)》的规定。
- 2.1.18 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.19 大麦苗粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定；大麦苗粉中所用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。
- 2.1.20 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.21 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.22 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 和 LS/T 3268 的规定。
- 2.1.23 食叶草粉应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定；食叶草粉中所用食叶草应符合卫健委《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》(2021 年第 9 号)的规定。
- 2.1.24 维生素 B₁ (盐酸硫胺) 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.25 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.26 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.27 维生素 B₂ (核黄素) 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.28 柠檬酸锌应符合 GB 1903.49 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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 ^e , 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
烹调损失率, %	≤ 10	LS/T 3212
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
铁 (以 Fe 计) ^a , mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 (以 Zn 计) ^a , mg/kg	10~40	GB 5009.14
钙 (以 Ca 计) ^a , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
维生素 B ₁ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^a , mg/kg	3~5	GB 5009.85
栀子黄 ^b , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^c , μg/kg	≤ 20	GB 5009.185
氰化物 ^d (以 HCN 计), mg/kg	≤ 0.05	GB 5009.36
注: 1、*铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; 2、a 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测; 3、b 仅限使用此添加剂的产品检测; 4、c 展青霉素指标仅适用于原料中加入山楂粉、苹果粉的产品检测; 5、d 仅限使用杏仁粉的产品检测; 6、e 添加酸性原料 (山楂粉、苹果粉、番茄粉) 的产品不检测酸价指标。		

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; 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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉中的一种或两种为主要原料，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，辅以鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、黑米粉、青稞粉、藜麦粉、豌豆粉、薏仁粉、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、山药粉、红枣粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、百合粉、西兰花粉、西红柿粉、羽衣甘蓝粉、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）、小麦胚芽粉、枸杞粉、陈皮粉、金银花粉、核桃粉、连翘叶粉、刺梨粉、大麦苗粉、黑芝麻粉、茯苓粉、莲子粉、食叶草粉、杏仁粉、葛根粉、辣木叶粉、猪肝粉、鳕鱼粉、牛肉粉、焦磷酸铁、碳酸钙、维生素B₂（核黄素）、柠檬酸锌、维生素B₁（盐酸硫胺素）、栀子黄中的一种或几种，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，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。

新乡市东新面业有限公司

QB