



410308S-2022



新乡市胜春食品有限公司企业标准

Q/XSCS 0001S-2022

花色挂面

2022-01-28 发布

2022-01-28 实施

新乡市胜春食品有限公司 发布

前 言

本标准由新乡市胜春食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李利、吴龙龙、李平平。

H N

QB

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入或不加入食用盐、碳酸钠，添加鸡蛋全粉、蛋黄粉、全蛋粉、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、芦笋粉、红枣粉、红甜菜粉、火龙果粉、枸杞粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、藕粉、核桃粉、芝麻粉、全麦粉、玉米粉、玉米淀粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、猴头菇粉、香菇粉、葛根粉、茯苓粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、核桃粉、花生粉、人参粉（人工种植 5 年以下）、蒲公英粉、果蔬汁（胡萝卜汁、红萝卜汁、番茄汁、菠菜汁、南瓜汁、西兰花汁、芦笋汁、火龙果汁、草莓汁、椰汁、蓝莓汁、山药汁、韭菜汁中的一种）中的一种或几种，添加或不添加维生素 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、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)、酪蛋白磷酸肽中的一种或几种，辅以或不辅以低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖中的几种，经加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的花色挂面。

根据原辅料配方不同分为不同产品。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 藕粉应符合 GB/T 25733 的规定。
- 2.1.2 小麦粉应符合的 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋全粉、蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 核桃粉、芝麻粉、花生粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.8 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 猴头菇粉、香菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 茯苓粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、蒲公英粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.13 人参粉（人工种植 5 年以下）中的人参应符合原卫生部《关于批准人参（人工种植）为新资源

食品的公告》(2012年第17号)的规定。

2.1.14 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.15 维生素B₁(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 的规定。

2.1.16 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。

2.1.17 维生素B₂(核黄素)应符合 GB 14752 的规定。

2.1.18 烟酸应符合 GB 14757 的规定。

2.1.19 甘氨酸亚铁应符合 GB 30606 的规定。

2.1.20 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。

2.1.21 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.22 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 的规定。

2.1.23 酪蛋白磷酸肽应符合 GB 31617 的规定。

2.1.24 低聚果糖应符合 GB/T 23528 的规定。

2.1.25 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。

2.1.26 菊粉应符合原卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告(2009年第5号)的规定。

2.1.27 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。

2.1.28 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.29 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.30 玉米淀粉应符合 GB 31637 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	从产品中取 100g, 自然光下
色泽	均匀一致	用肉眼观察性状、色泽, 并检查
气味	无酸味、霉味及其它异味	有无外来杂质, 嗅其气味; 煮熟
口感	煮熟后口感不粘, 不牙碜	后评价其口感是否粘牙、牙碜
杂质	无肉眼可见外来的异物	

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, g/100g	≤ 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
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤	0.15	GB 5009. 12
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009. 11
锌 ^a , mg/kg		10 ~40	GB 5009. 14
钙 ^a , mg/kg		1600~3200	GB 5009. 92
铁 ^a , mg/kg		14 ~26	GB 5009. 90
硒 ^a , μg/kg		140~280	GB 5009. 93
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
L-赖氨酸 ^a , g/kg		1~2	GB 5009. 124
烟酸 ^a , mg/kg		40~50	GB 5009. 89
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤	5.0	GB 5009. 22

注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

^a 仅适用于添加该营养强化剂产品的检测。

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 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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; 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

3 检验

出厂检验项目包括: 净含量及允许短缺量、感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率。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，加入或不加入食用盐、碳酸钠，添加鸡蛋全粉、蛋黄粉、全蛋白粉、果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、芹菜粉、番茄粉、菠菜粉、山药粉、南瓜粉、西兰花粉、芦笋粉、红枣粉、红甜菜粉、火龙果粉、枸杞粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、藕粉、核桃粉、芝麻粉、全麦粉、玉米粉、玉米淀粉、小米粉、荞麦粉、燕麦粉、黑米粉、红豆粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、白芸豆粉、高粱粉、紫薯粉、红薯粉、藜麦粉、黑小麦粉、小麦胚芽粉、猴头菇粉、香菇粉、葛根粉、茯苓粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、核桃粉、花生粉、人参粉（人工种植5年以下）、蒲公英粉、果蔬汁（胡萝卜汁、红萝卜汁、番茄汁、菠菜汁、南瓜汁、西兰花汁、芦笋汁、火龙果汁、草莓汁、椰汁、蓝莓汁、山药汁、韭菜汁中的一种）中的一种或几种，添加或不添加维生素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、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)、酪蛋白磷酸肽中的一种或几种，辅以或不辅以低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖中的几种，经加入生活饮用水和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而制成的花色挂面。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。

新乡市胜春食品有限公司

