



410584S-2022



麟储粮油购销进出口有限公司企业标准

Q/LLG 0001S-2022

# 花色挂面

2022-03-07 发布

2022-03-07 实施

麟储粮油购销进出口有限公司 发布

## 前 言

本标准由麟储粮油购销进出口有限公司提出并起草。

本标准起草人：王有良。

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、碳酸钠中的一种或几种，添加小米粉、黑米粉、玉米粉、藜麦粉、小麦胚芽粉、大米胚芽粉、黑麦粉、红豆粉、豌豆粉、荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黑豆粉、薏米粉、鹰嘴豆粉、苦荞麦粉、粳米粉、籼米粉、炒米粉、糯米粉、江米粉、青稞粉、黄豆粉、扁豆粉、蚕豆粉、糙米粉、芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、食用小麦麸皮、菠菜粉、芹菜粉、西兰花粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红枣粉、核桃粉、火龙果粉、红心火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、莲藕粉、牛油果粉、梨粉、香蕉粉、土豆粉、葡萄粉、橙子粉、番薯粉、奇亚籽粉、蓝莓粉、苹果粉、山楂粉、枇杷果粉、栗子粉、树莓粉、水蜜桃粉、百香果粉、草莓粉、蔓越莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、紫菜粉、櫻桃粉、哈密瓜粉、青椒粉、芥菜粉、菠萝粉、桃粉、杏粉、椰子粉、猴头菇粉、木耳粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、金银花粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、铁棍山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、葛根粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、辣木叶粉、黑胡椒粉、库拉苏芦荟凝胶粉、魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、海苔粉、肉松、咖喱粉、豆腐、豆干、腐竹粉、乳粉、牛奶、酸奶、大豆蛋白粉、奶酪、黄油、牛初乳、猪肉粉、猪肝粉、羊肉粉、鸡肉粉、牛肉粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾仁粉、牡蛎肉粉、干贝粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙、柠檬酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)、烟酸、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)、大豆膳食纤维、乳清蛋白粉中的一种或几种，经加入生活饮用水和面、熟化、成型、烘干、包装制成的非即食类花色挂面。

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 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 小米粉、黑米粉、藜麦粉、黑麦粉、红豆粉、豌豆粉、燕麦粉、绿豆粉、黑豆粉、薏米粉、鹰嘴豆粉、粳米粉、籼米粉、炒米粉、糯米粉、江米粉、青稞粉、黄豆粉、扁豆粉、蚕豆粉、糙米粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、番薯粉应符合 GB 2715 的规定。

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

2.1.6 小麦胚芽粉、大米胚芽粉应符合 LS/T 3210 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 荞麦粉、苦荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

- 2.1.8 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.9 芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、核桃粉、栗子粉、奇亚籽粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 菠菜粉、芹菜粉、西兰花粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红枣粉、火龙果粉、红心火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、莲藕粉、牛油果粉、梨粉、香蕉粉、土豆粉、葡萄粉、橙子粉、蓝莓粉、苹果粉、山楂粉、枇杷果粉、树莓粉、水蜜桃粉、百香果粉、草莓粉、蔓越莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、樱桃粉、哈密瓜粉、青椒粉、荠菜粉、菠萝粉、桃粉、杏粉、椰子粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.11 紫菜粉、海苔粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.12 猴头菇粉、木耳粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.13 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.14 金银花粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、铁棍山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉应符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.15 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.16 库拉索芦荟凝胶粉应符合 GB 2762、GB 2763 和原卫生部关于批嗜酸乳杆菌等 7 种新资源食品的公告(2008 年第 12 号) 的规定。
- 2.1.17 辣木叶粉应符合 NY/T 3604 和原卫生部关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告(2012 年第 19 号) 的规定。
- 2.1.18 黑胡椒粉应符合 GB/T 15691 的规定。
- 2.1.19 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.20 鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 肉松应符合 GB/T 23968 的规定。
- 2.1.22 咖喱粉应符合 GB/T 22266 的规定。
- 2.1.23 腐竹粉应符合 GB 2712 和 GB/T 22106 的规定。
- 2.1.24 豆干应符合 GB 2712 和 GB/T 23494 的规定。
- 2.1.25 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.26 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.27 奶酪应符合 DBS63/ 0008 的规定。
- 2.1.28 黄油应符合 LS/T 3217 的规定。
- 2.1.29 猪肉粉、猪肝粉、鸡肉粉、羊肉粉、牛肉粉应符合 GB 2726 的规定。
- 2.1.30 鳕鱼粉、三文鱼粉、虾仁粉、牡蛎肉粉、干贝粉应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.31 碳酸钙应符合 GB 1886.214 和 GB 14880 的规定。

- 2.1.32 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.33 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.34 硫酸亚铁应符合 GB 29211 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.35 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.36 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.37 维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)应符合 GB 14751 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.38 维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)应符合 GB 14752 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.39 烟酸应符合 GB 14757 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.40 L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)应符合 GB 1903.1 和 GB 14880 的规定。
- 2.1.41 大豆膳食纤维应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.42 乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.43 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.44 豆腐应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.45 牛奶、牛初乳 GB 25190 的规定。
- 2.1.46 酸奶应符合 GB 19302 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
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
甲基汞 <sup>a</sup> （以 Hg 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.17
锌 <sup>b</sup> （以 Zn 计），mg/kg		10~40	GB 5009.14
钙 <sup>b</sup> （以 Ca 计），mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>b</sup> （以 Fe 计），mg/kg		14~26	GB 5009.90
硒 <sup>b</sup> （以 Se 计），μg/kg		140~280	GB 5009.93
维生素 B <sub>1</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg		3~5	GB 5009.84
维生素 B <sub>2</sub> <sup>b</sup> ，mg/kg		3~5	GB 5009.85
烟酸 <sup>b</sup> （以尼克酸计），mg/kg		40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 <sup>b</sup> ，g/kg		1~2	GB 5009.124
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
展青霉素 <sup>a</sup> ，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 仅适用于添加海苔粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾仁粉、牡蛎肉粉、干贝粉的产品检测。			
b 仅适用于添加该营养强化剂的产品检测。			
c 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、GB 14880、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、烹调损失、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、碳酸钠中的一种或几种，添加小米粉、黑米粉、玉米粉、藜麦粉、小麦胚芽粉、大米胚芽粉、黑麦粉、红豆粉、豌豆粉、荞麦粉、燕麦粉、绿豆粉、黑豆粉、薏米粉、鹰嘴豆粉、苦荞麦粉、粳米粉、籼米粉、炒米粉、糯米粉、江米粉、青稞粉、黄豆粉、扁豆粉、蚕豆粉、糙米粉、芝麻粉、黑芝麻粉、白芝麻粉、花生粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、食用小麦麸皮、菠菜粉、芹菜粉、西兰花粉、番茄粉、南瓜粉、胡萝卜粉、红枣粉、核桃粉、火龙果粉、红心火龙果粉、紫甘蓝粉、甜菜根粉、莲藕粉、牛油果粉、梨粉、香蕉粉、土豆粉、葡萄粉、橙子粉、番薯粉、奇亚籽粉、蓝莓粉、苹果粉、山楂粉、枇杷果粉、栗子粉、树莓粉、水蜜桃粉、百香果粉、草莓粉、蔓越莓粉、黄瓜粉、冬瓜粉、莴笋粉、竹笋粉、紫菜粉、櫻桃粉、哈密瓜粉、青椒粉、芥菜粉、菠萝粉、桃粉、杏粉、椰子粉、猴头菇粉、木耳粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉、金银花粉、鸡内金粉、麦芽粉、陈皮粉、山药粉、铁棍山药粉、甘草粉、枸杞粉、茯苓粉、葛根粉、莲子粉、百合粉、昆布粉、黄精粉、砂仁粉、莱菔子粉、怀菊花粉、辣木叶粉、黑胡椒粉、库拉苏芦荟凝胶粉、魔芋粉、谷朊粉、鸡蛋全粉、鸡蛋黄粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、海苔粉、肉松、咖喱粉、豆腐、豆干、腐竹粉、乳粉、牛奶、酸奶、大豆蛋白粉、奶酪、黄油、牛初乳、猪肉粉、猪肝粉、羊肉粉、鸡肉粉、牛肉粉、鳕鱼粉、三文鱼粉、虾仁粉、牡蛎肉粉、干贝粉中的一种或几种，添加或不添加碳酸钙、柠檬酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌、亚硒酸钠、维生素 B<sub>1</sub>(盐酸硫胺素)、维生素 B<sub>2</sub>(核黄素)、烟酸、L-赖氨酸(L-盐酸赖氨酸)、大豆膳食纤维、乳清蛋白粉中的一种或几种，经加入生活饮用水和面、熟化、成型、烘干、包装制成的非即食类花色挂面。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。