



410912S-2022



河南瑞禧生态有机食品有限公司企业标准

Q/RXS 0003S-2022

花色挂面

2022-04-18 发布

2022-04-18 实施

河南瑞禧生态有机食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南瑞禧生态有机食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：仝允东。

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、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种原料，加入食用盐、碳酸钠中的一种或全部，加入菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、胡萝卜（清洗、榨汁）或胡萝卜粉、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、番茄（清洗、榨汁）或番茄粉、火龙果（去皮、榨汁）或火龙果粉、桑叶粉、绿豆粉、黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、紫薯粉、桂圆粉、红枣粉、咖啡粉、小麦膳食纤维、山药粉、红豆粉中的几种，添加或不添加营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙）】，经预处理、加入生活饮用水和面、熟化（醒发）、压延、切条、干燥、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据原辅料不同，产品分为：菠菜挂面、芹菜挂面、桑叶挂面、鸡蛋挂面、绿豆挂面、红豆挂面、山药挂面、黄豆挂面、番茄挂面、火龙果挂面、胡萝卜挂面、荞麦挂面、玉米挂面、红枣挂面、紫薯挂面、桑叶咖啡挂面、营养强化花色挂面、粗粮纤维花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 黄豆粉、绿豆粉、荞麦粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合 GB 2715、GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.4 玉米粉应符合 GB 2715 和 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.5 鸡蛋、鸡蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.6 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.7 番茄粉、胡萝卜粉、菠菜粉、芹菜粉、紫薯粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 菠菜应符合 NY/T 964 的规定。
- 2.1.9 芹菜应符合 NY/T 580 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.11 小麦膳食纤维应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.12 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.13 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.14 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.15 咖啡粉应符合 NY/T 605 的规定。
- 2.1.16 桑叶粉应干燥、无杂质、无腐败、无霉变，并符合《中华人民共和国药典》2020 年版一部的规定。
- 2.1.17 胡萝卜应符合 NY/T 493 的规定。

2.1.18 番茄应符合 GH/T 1193 的规定。

2.1.19 火龙果应符合新鲜、清洁、卫生，无污染、病虫害、无腐烂，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.20 小麦全麦粉、黑小麦全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。

2.1.21 山药粉、红豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.22 桂圆粉、红枣粉应干燥、清洁、无杂质、无腐败、无霉变，并符合 GB 2762、GB 2763 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	从混合均匀的样品中取出 100g，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽、查看是否有霉斑、虫蛀、杂质等，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后检查烹调性，品尝滋味
色 泽	具有该产品应有的色泽	
气 味、滋 味	具有该产品应有的气味、滋味，无异味	
烹 调 性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g (不适用于添加番茄粉、番茄汁的产品)	≤ 4.0	GB 5009.239
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
自然断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212
钙 ^a , mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
膳食纤维 ^b , g/100g	≥ 3.0	GB 5009.88
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定; a 仅适用于营养强化花色挂面; b 仅适用于粗粮纤维花色挂面。		

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 生产加工过程中的卫生要求

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；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；营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定，兽药残留限量应符合 GB 31650 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、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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、小麦全麦粉、黑小麦粉、黑小麦全粉中的一种或几种原料，加入食用盐、碳酸钠中的一种或全部，加入菠菜（清洗、榨汁）或菠菜粉、芹菜（清洗、榨汁）或芹菜粉、胡萝卜（清洗、榨汁）或胡萝卜粉、鸡蛋黄粉或鸡蛋（清洗、打液）、番茄（清洗、榨汁）或番茄粉、火龙果（去皮、榨汁）或火龙果粉、桑叶粉、绿豆粉、黄豆粉、荞麦粉、玉米粉、紫薯粉、桂圆粉、红枣粉、咖啡粉、小麦膳食纤维、山药粉、红豆粉中的几种，添加或不添加营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙）】，经预处理、加入生活饮用水和面、熟化（醒发）、压延、切条、干燥、截断、称量、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，制定本企业标准，作为组织生产、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。

河南瑞禧生态有机食品有限公司

Q B