



410965S-2022



许昌乐福生态农业科技发展有限公司企业标准

Q/XLSN 0001S-2022

# 花色挂面

2022-04-20 发布

2022-04-20 实施

许昌乐福生态农业科技发展有限公司 发布

## 前 言

本标准由许昌乐福生态农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东兴。

本标准自发布实施日起替代Q/XLSN 0001S-2021(备案号：411610S-2021)。

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，添加新鲜蔬菜（木耳菜、红薯叶、榆钱、桑叶、芹菜叶、冬瓜、南瓜中的一种或几种，经预处理、打浆或不打浆）、蔬菜粉（南瓜粉、芹菜粉中的一种）、荞麦粉、玉米粉中的一种，辅以生活饮用水、食用盐，经和面、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不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 新鲜蔬菜应无污染、无腐烂、无霉变，并应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

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

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

2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.6 蔬菜粉（南瓜粉、芹菜粉）应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 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	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, g/100g	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐（以 NaCl 计），%	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239

自然断条率, %	≤	10.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤	10.0	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 <sub>1</sub> , 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。			

#### 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 其他要求

应符合 GB 2761、GB 2762、GB 2763 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。型式检验按国家有关规定执行。

Q B

## 编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加新鲜蔬菜（木耳菜、红薯叶、榆钱、桑叶、芹菜叶、冬瓜、南瓜中的一种或几种，经预处理、打浆或不打浆）、蔬菜粉（南瓜粉、芹菜粉中的一种）、荞麦粉、玉米粉中的一种，辅以生活饮用水、食用盐，经和面、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 LS/T 3212《挂面》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。

许昌乐福生态农业科技发展有限公司

Q B