



411943S-2022



河南曹氏百川现代特色农产品开发股份有限公司企业标准

Q/HCBC 0003S-2022

花色挂面

2022-07-18 发布

2022-07-18 实施

河南曹氏百川现代特色农产品开发股份有限公司 发布

前 言

本标准由河南曹氏百川现代特色农产品开发股份有限公司提出并起草。

本标准起草人：曹东旭。

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、葡萄糖酸锌，辅以鸡蛋全粉、玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、山药粉、红枣粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、猴头菇粉、小麦胚芽粉、魔芋粉、黑麦粉、薏米粉、燕麦粉、辣木叶粉、葛根粉、板栗粉、枸杞粉、桑叶粉、钝顶螺旋藻粉、普洱茶粉、山楂粉、茯苓粉、百合粉中的一种或几种，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、南瓜挂面、胡萝卜挂面、菠菜挂面、番茄挂面、芹菜挂面、莲菜挂面、山药挂面、红枣挂面、香菇挂面、鸡腿菇挂面、杏鲍菇挂面、猴头菇挂面、食用菌挂面、小麦胚芽挂面、魔芋挂面、黑麦挂面、红豆薏米挂面、薏米挂面、燕麦挂面、辣木叶挂面、蔬菜挂面、葛根挂面、板栗荞麦挂面、枸杞挂面、山药枸杞挂面、魔芋枸杞挂面、山楂枸杞挂面、桑叶挂面、螺旋藻挂面、普洱茶挂面、六味挂面、杂粮挂面。

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 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

2.1.5 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。

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

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

2.1.8 黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、小麦胚芽粉、黑麦粉、薏米粉、燕麦粉、应符合 GB 2715 的规定。

2.1.9 山药粉、红枣粉、桑叶粉、枸杞粉、山楂粉、茯苓粉、百合粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.10 胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、南瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.12 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.13 辣木叶粉应符合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。

2.1.14 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

- 2.1.15 板栗粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.16 钝顶螺旋藻粉应符合 GB/T 16919 的规定。
- 2.1.17 普洱茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.18 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, % | ≤ 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 |
| 黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg | ≤ 5.0 | GB 5009.22 |
| 锌 ^a , mg/kg | 10-40 | GB 5009.14 |
| 展青霉素 ^b , 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、仅适用于添加该营养强化剂产品的检测。

b、仅限于添加山楂产品的检测。

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 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、自然断条率、熟断条率。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为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、葡萄糖酸锌，辅以鸡蛋全粉、玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉、山药粉、红枣粉、香菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、猴头菇粉、小麦胚芽粉、魔芋粉、黑麦粉、薏米粉、燕麦粉、辣木叶粉、葛根粉、板栗粉、枸杞粉、桑叶粉、钝顶螺旋藻粉、普洱茶粉、山楂粉、茯苓粉、百合粉中的一种或几种，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，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。

河南曹氏百川现代特色农产品开发股份有限公司

QB