



412013S-2022



洛阳惟一农产品开发有限公司企业标准

Q/LWN 0001S-2022

# 花色挂面

2022-07-24 发布

2022-07-24 实施

洛阳惟一农产品开发有限公司 发布

## 前 言

本标准由洛阳惟一农产品开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：卫水兵。

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、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉中的一种或几种为原料，添加玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、藜麦粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆、赤豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉【食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉（红薯淀粉）中的一种或几种】、瓜尔胶、黄原胶、褐藻酸钠、食用盐、碳酸钠、栀子黄（仅限于以小麦粉为主料的挂面）中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

根据添加辅料不同，产品分为单一谷物花色挂面、多谷物混合花色挂面、多谷物鸡蛋花色挂面、多谷物蔬菜花色挂面、多谷物薯类花色挂面、多谷物菌类花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦（莜麦）粉、玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米（大黄米）粉、藜麦粉、高粱粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆、赤豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉）应符合GB 2715的规定，并符合GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.2 生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.4 鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合GB 2749的规定。

2.1.5 南瓜应清洗干净，无杂质、无发霉，并符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。

2.1.6 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.7 胡萝卜应符合NY/T 493的规定。

2.1.8 菠菜应符合NY/T 964的规定。

- 2.1.9 食用玉米淀粉应符合GB/T 8885和GB 31637的规定。
- 2.1.10 食用马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.11 果蔬粉应符合NY/T 1884的规定。
- 2.1.12 白芝麻、黑芝麻应符合GB/T 11761和GB 19300的规定。
- 2.1.13 山药粉应干净，无杂质、无发霉，并符合GB 2761、GB 2762和GB 2763的规定。
- 2.1.14 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.15 食用菌制品应符合GB 7096的规定。
- 2.1.16 谷朊粉应符合GB/T 21924的规定。
- 2.1.17 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。
- 2.1.18 魔芋精粉应符合GB/T 18104的规定。
- 2.1.19 瓜尔胶应符合GB 28403的规定。
- 2.1.20 黄原胶应符合GB 1886.41的规定。
- 2.1.21 褐藻酸钠应符合GB 1886.243的规定。
- 2.1.22 食用甘薯淀粉（红薯淀粉）应符合GB/T 34321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	从样品中随机取出 50g, 倒入一洁净白瓷盘中, 自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质, 嗅其气味, 煮熟后, 以温开水漱口, 品其滋味和口感。
色泽	具有本产品应有的色泽, 均匀一致	
气、滋味	具有本产品应有的气味和滋味, 无异味	
杂质	无肉眼可见外来杂质	
口感	煮熟后口感不粘, 不牙碜	

## 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(不适用于添加山楂粉、番茄粉的产品的检验)	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 10.0	LS/T 3212
烹调损失率, %	≤ 15.0	LS/T 3212

栀子黄 <sup>a</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
单宁 <sup>b</sup> (以干基计), %	≤	0.3	GB/T 15686
展青霉素 <sup>c</sup> , μg/kg	≤	20	GB 5009.185
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素B <sub>1</sub> , μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
*铅指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。			
b 仅限于添加高粱粉的产品的检验。			
c 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品的检验。			

#### 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。

### 3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、酸度、自然断条率、烹调损失率和熟断条率。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、大麦粉、黑麦粉、青稞（裸大麦）粉、荞麦粉、苦荞麦粉、甜荞麦粉、燕麦（莜麦）粉、藜麦粉、高粱粉中的一种或几种为原料，添加玉米粉、小米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、粳米（糜子）粉、黍米(大黄米)粉、藜麦粉、糯米粉、豌豆粉、绿豆粉、黄豆粉、青豆粉、黑豆粉、小豆（红小豆、赤豆）粉、芸豆（菜豆）粉、小扁豆粉、鹰嘴豆粉、薯类粉（红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉中的一种或几种）、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）、菠菜（制作成汁）、胡萝卜（制作成汁）、南瓜（制作成汁）、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、红枣粉、枸杞粉中的一种或几种）、干蛋制品（鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种）、食用菌制品（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、白芝麻、黑芝麻、山药粉、谷朊粉、魔芋粉、魔芋精粉中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉【食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、食用甘薯淀粉（红薯淀粉）中的一种或几种】、瓜尔胶、黄原胶、褐藻酸钠、食用盐、碳酸钠、栀子黄（仅限于以小麦粉为主料的挂面）中的一种或几种，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

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，制定本企业标准，作为本企业组织生产、质量控制和监督检查的依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

洛阳惟一农产品开发有限公司