



411828S-2022



河南天香面业有限公司企业标准

Q/HTX 0012S-2022

花色挂面

2022-07-08 发布

2022-07-08 实施

河南天香面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南天香面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：田三杰。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆(番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、怀山药、火龙果中的一种或多种经打浆)、鲜鸡蛋液(鸡蛋经打液)、蒲公英(原)浆(蒲公英经打浆)中的一种或多种，加入或不加入水、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、亚麻籽胶、铁棍山药粉、红枣粉、小米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、苦瓜粉、羊肚菌粉、食叶草粉中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装而成的非即食花色挂面。

根据原辅料不同分为：果蔬挂面、蔬菜挂面、食用菌挂面、薯类挂面、水果挂面、鸡蛋挂面、蒲公英挂面、复合挂面、风味挂面、风味刀削挂面、风味烩面、风味拉面、风味小面、食叶草挂面、菌菇挂面、羊肚菌挂面。

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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.4 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.5 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.6 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.7 铁棍山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.8 红枣粉、苦瓜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.9 小米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、火龙果应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.11 食叶草应符合国家卫生健康委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》的规定。
- 2.1.12 铁棍山药、怀山药应清洁卫生、无污染、无腐烂，应符合 GB 2762、GB 2763 和 GB/T 20351 的规定。
- 2.1.13 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.14 蒲公英应符合《中华人民共和国药典》(2020 版)的规定。
- 2.1.15 双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、羊肚菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.16 食叶草粉中所使用的食叶草应符合国家卫生健康委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新

食品”的公告》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	取适量样品置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,用温开水漱口,样品用沸水煮熟,品尝其滋味。
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 ^b , mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*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
食用盐 ^a (以氯化钠计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44

注: *该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定;
a仅适用于添加食用盐的产品的检验。
b酸度指标不适用于添加番茄(原)浆的产品的检验。

2.4 净含量及允许短缺量

净含量与允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

2.5 生产加工过程的卫生要求

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

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,兽药残留限量应符合 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

出厂检验项目包括感官要求、水分、酸度[不适用于添加番茄(原)浆的产品的检验]。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，加入新鲜蔬菜(原)浆或水果(原)浆或食用菌(原)浆(番茄、芹菜、胡萝卜、菠菜、食叶草、双孢蘑菇、羊肚菌、鸡腿菇、平菇、白蘑菇、香菇、铁棍山药、怀山药、火龙果中的一种或多种经打浆)、鲜鸡蛋液(鸡蛋经打液)、蒲公英(原)浆(蒲公英经打浆)中的一种或多种，加入或不加入水、谷朊粉、食用盐、碳酸钠、亚麻籽胶、铁棍山药粉、红枣粉、小米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、苦瓜粉、羊肚菌粉、食叶草粉中的一种或多种，经和面、熟化、压延、切条、烘干、切断、包装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，制订本企业标准，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。

河南天香面业有限公司