



412078S-2022



灵宝市盛源面粉加工厂企业标准

Q/LSM 0001S-2022

花色挂面

2022-08-01 发布

2022-08-01 实施

灵宝市盛源面粉加工厂 发布

前 言

本标准由灵宝市盛源面粉加工厂提出。

本标准起草单位：灵宝市盛源面粉加工厂。

本标准主要起草人：焦少伟。

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，加入全麦粉、燕麦粉、荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、黑小麦粉、藜麦粉、大麦粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉、绿豆粉、麦麸粉、玉米面、红小豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、小米粉、黑豆粉、黑米粉、青豆粉、黄豆粉、大米粉、薏米粉、扁豆粉、蚕豆粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、黑芝麻（粉碎）、鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、抹茶粉、辣椒粉、小麦胚、魔芋粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、果蔬粉或果蔬汁（大葱、生姜、苦瓜、菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、红薯叶、苜蓿、芹菜、南瓜、笋瓜、冬瓜、黄瓜、紫甘蓝、上海青、山药、红薯、紫薯、马铃薯、苹果、山楂、枸杞、大枣中的一种或几种）、核桃粉、花生粉、椰子粉、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）、怀山药膳食纤维粉、小麦膳食纤维、大豆膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、红薯膳食纤维粉中的一种或几种，加入或不加入黄原胶、沙蒿胶、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入或不加入营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙或L-乳酸钙或超细鲜牛骨粉或柠檬酸钙）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种】，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐，经配料、混合、和面、熟化、压延、切条、成型、干燥、定长切断、计量包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同可分为：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、营养强化谷物花色挂面、膳食纤维花色挂面、辣椒花色挂面、抹茶花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.2 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 全麦粉、黑小麦粉、藜麦粉、大麦粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉、绿豆粉、麦麸粉、红小豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、小米粉、黑豆粉、黑米粉、青豆粉、黄豆粉、大米粉、薏米粉、扁豆粉、蚕豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.5 荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）应符合 NY/T 894 的规定。

2.1.6 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。

2.1.7 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 和 GB 31637 的规定。

2.1.8 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.9 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.10 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。

- 2.1.12 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.13 小麦胚应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.14 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.15 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.16 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.17 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.18 乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.19 乳清粉、乳清蛋白粉应符合 GB 11674 的规定。
- 2.1.20 果蔬汁应符合 GB 17325 的规定。
- 2.1.21 黑芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。
- 2.1.22 鸡蛋、干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.24 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.25 食用菌制品应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.26 核桃粉、花生粉、橡子粉无酸败、无发霉、变质，并符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.27 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.28 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.29 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.30 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.31 怀山药膳食纤维粉应符合 QB/T 5027 的规定。
- 2.1.32 小麦膳食纤维、燕麦膳食纤维粉、红薯膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.33 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.25 超细鲜牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.26 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.27 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.28 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。
- 2.1.29 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.31 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.32 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.33 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.34 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.35 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.36 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.37 维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.38 维生素 B₂（来源：核黄素）应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.39 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.40 L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.41 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。

2.1.42 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。

2.1.43 硫酸亚铁应符合 GB 29211 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	具有产品应有的性状	取适量试样置于洁净的白色盘(瓷盘或同类容器)中,在自然光下观察色泽、性状和杂质,闻其气味,用温开水漱口,煮熟 5min 后品其口感。
色 泽	具有本品应有的色泽,色泽均一	
气 味	具有本品应有的气味,无异味	
口 感	煮熟后口感不粘,不牙碜,具有本品特有滋味	
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
自然断条率, %	≤ 8.0	LS/T 3212
熟断条率, %	≤ 8.0	
烹调损失率, %	≤ 15	
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
食用盐 ^a (以 NaCl 计), %	≤ 3.0	GB 5009.44
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
钙 ^b (以 Ca 计), mg/kg	1600~3200	GB 5009.92
硒 ^b (以 Se 计), μg/kg	140~280	GB 5009.93
铁 ^b (以 Fe 计), mg/kg	14~26	GB 5009.90
锌 ^b (以 Zn 计), mg/kg	10~40	GB 5009.14
维生素 B ₁ ^b , mg/kg	3~5	GB 5009.84
维生素 B ₂ ^b , mg/kg	3~5	GB 5009.85
烟酸 ^b , mg/kg	40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^b , g/kg	1~2	GB 5009.124
单宁 ^c (以干基计), %	≤ 0.3	GB/T 15686
展青霉素, μg/kg 【仅适用于添加果蔬粉或果蔬汁或泥(苹果、山楂中的	20	GB 5009.185

一种或两种)的产品】	≤		
膳食纤维 ^d , %	≥	3.0	GB 5009.88
栀子黄 ^e , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
总砷(以As计), mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
*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
<p>注: *指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。</p> <p>a 仅限添加食用盐的产品的检验。</p> <p>b 仅适用于添加食品营养强化剂的产品检验。</p> <p>c 仅限于添加高粱粉的产品的检验。</p> <p>d 仅适用于膳食纤维花色挂面。</p> <p>e 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。</p>			

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、熟断条率、烹调损失率。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为主要原料，加入全麦粉、燕麦粉、荞麦粉（甜荞麦粉、苦荞麦粉）、黑小麦粉、藜麦粉、大麦粉、青稞粉、高粱粉、红薯粉、绿豆粉、麦麸粉、玉米面、红小豆粉、赤小豆粉、豌豆粉、小米粉、黑豆粉、黑米粉、青豆粉、黄豆粉、大米粉、薏米粉、扁豆粉、蚕豆粉、食用淀粉（玉米淀粉、小麦淀粉、马铃薯淀粉、木薯淀粉中的一种或几种）、黑芝麻（粉碎）、鸡蛋液（鸡蛋经清洗、打液）、抹茶粉、辣椒粉、小麦胚、魔芋粉、魔芋精粉、大豆蛋白粉、谷朊粉、乳粉、乳清粉、乳清蛋白粉、果蔬粉或果蔬汁（大葱、生姜、苦瓜、菠菜、番茄、甜菜根、胡萝卜、红薯叶、苜蓿、芹菜、南瓜、笋瓜、冬瓜、黄瓜、紫甘蓝、上海青、山药、红薯、紫薯、马铃薯、苹果、山楂、枸杞、大枣中的一种或几种）、核桃粉、花生粉、椰子粉、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）、怀山药膳食纤维粉、小麦膳食纤维、大豆膳食纤维粉、燕麦膳食纤维粉、红薯膳食纤维粉中的一种或几种，加入或不加入黄原胶、沙蒿胶、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，加入或不加入营养强化剂【钙（来源：乳酸钙或碳酸钙或葡萄糖酸钙或L-乳酸钙或超细鲜牛骨粉或柠檬酸钙）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或多种】，加入生活饮用水，加入或不加入食用盐，经配料、混合、和面、熟化、压延、切条、成型、干燥、定长切断、计量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。

灵宝市盛源面粉加工厂