



412579S-2022



卫辉市鑫乐食品加工厂企业标准

Q/WXL 0001S-2022

# 花色挂面

2022-09-13 发布

2022-09-13 实施

卫辉市鑫乐食品加工厂 发布

## 前 言

本标准由卫辉市鑫乐食品加工厂提出并起草。

本标准起草人：姚增安。

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，辅以金银花（粉碎）、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、燕麦粉、绿麦粉、黑麦粉、藜麦粉、筱麦粉、薏米粉、赤小豆粉、黄豆粉、绿豆粉、芹菜粉、菠菜粉、绿茶粉、杏仁粉、山药粉、蒲公英粉、桑叶粉、鸡全蛋粉、猴头菇粉、香菇粉、平菇粉、胡萝卜粉、魔芋粉、全麦粉、鸡蛋中的一种或几种，再添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经加生活饮用水和面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据辅料不同将产品分为不同种类：金银花挂面、荞麦挂面、高粱挂面、青稞挂面、燕麦挂面、绿麦挂面、黑麦挂面、藜麦挂面、筱麦挂面、薏米挂面、红豆挂面、黄豆挂面、绿豆挂面、芹菜挂面、菠菜挂面、绿茶挂面、杏仁挂面、山药挂面、蒲公英挂面、桑叶挂面、鸡蛋挂面、猴头菇挂面、香菇挂面、胡萝卜挂面、魔芋挂面、杂粮挂面、蔬菜挂面、食用菌挂面、全麦挂面、复合风味挂面。

## 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 金银花应符合《中华人民共和国药典》2020 版一部的规定。

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

2.1.4 高粱粉、青稞粉、燕麦粉、绿麦粉、黑麦粉、藜麦粉、筱麦粉、薏米粉、赤小豆粉、黄豆粉、绿豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 全麦粉应符合 LS/T 3224 和 GB 2715 的规定。

2.1.7 蒲公英粉、绿茶粉、桑叶粉、山药粉应清洁、干燥、无污染，同时符合 GB 2762、GB 2763 的规定。

2.1.8 猴头菇粉、香菇粉、平菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.9 杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.10 鸡全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.11 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.12 鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.13 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.14 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.15 生活饮用水应符合 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	条状固态	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 后品其滋味。
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	
滋 味	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
水分, %	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 8.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 8.0	
烹调损失率, %	≤ 15	
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
食用盐 (以氯化物计), g/100g	≤ 8.0	GB 5009.44

注: \*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

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;兽药残留限量应符合 GB 31650 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、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、酸度的检验。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，辅以金银花（粉碎）、荞麦粉、高粱粉、青稞粉、燕麦粉、绿麦粉、黑麦粉、藜麦粉、筱麦粉、薏米粉、赤小豆粉、黄豆粉、绿豆粉、芹菜粉、菠菜粉、绿茶粉、杏仁粉、山药粉、蒲公英粉、桑叶粉、鸡全蛋粉、猴头菇粉、香菇粉、平菇粉、胡萝卜粉、魔芋粉、全麦粉、鸡蛋中的一种或几种，再添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，经加生活饮用水和面、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 GB/T 40636《挂面》要求制订本企业标准，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。

卫辉市鑫乐食品加工厂

Q B