

Q/HXN 0003S-2023



河南许都东李农业开发有限公司企业标准

Q/HXN 0003S-2023

花色挂面

2023-11-14 发布

2023-11-14 实施

河南许都东李农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南许都东李农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李兆东。

HN

QB

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、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、红薯粉、食用菌粉（金针菇粉、猴头蘑粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、平菇粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、山药粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥（或不干燥）、截断、称量、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据产品工艺不同，产品分类为：干花色挂面、湿花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉、黑麦粉、全麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 红薯粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.6 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.7 鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.8 食用菌粉应符合 GB 7096 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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	14.5 (干花色挂面)	GB 5009.3
	45 (湿花色挂面)	

食用盐（以 NaCl 计），g/100g	≤	5.0(仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸度，mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤	5.0	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤	10.0	GB/T 40636
*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
注：*指标值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

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

生产加工过程应符合GB 14881的规定。

2.6 其他要求

真菌毒素应符合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

出厂检验项目为：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、烹调损失率、自然断条率。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、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、红薯粉、食用菌粉（金针菇粉、猴头蘑粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、平菇粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、山药粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥（或不干燥）、截断、称量、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。

河南许都东李农业开发有限公司