



413813S-2023



夏邑县三牛食品有限公司企业标准

Q/XYSN 0001S-2023

# 花色挂面

2023-12-05 发布

2023-12-05 实施

夏邑县三牛食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由夏邑县三牛食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：李闯。

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。

本标准适用于小麦粉为主要原料，添加荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、玉米粉、食用玉米淀粉、南瓜粉、紫薯粉、香菇粉、大豆蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液、菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、西兰花粉、火龙果粉、三文鱼粉、虾粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、小麦胚芽粉、魔芋粉、谷朊粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、黑木耳粉、猴头菇粉、全麦粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、葛根粉、芡实粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物（水提）、菊粉、抗性糊精、海藻糖、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种）、营养强化剂（碳酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种）中的一种或几种，经和面、熟化、压延、成型、烘干、计量、包装制成的非即食花色挂面。

按照原料不同分为：谷物花色挂面、果蔬花色挂面、蛋制品花色挂面、海鲜类花色挂面、牛肉味花色挂面、鸡粉味花色挂面、魔芋花色挂面、红枣花色挂面、枸杞花色挂面、山药花色挂面、食用菌花色挂面、全麦粉花色挂面、红茶粉花色挂面、绿茶粉花色挂面、抹茶粉花色挂面、葛根粉花色挂面、芡实粉花色挂面、茯苓粉花色挂面、百合粉花色挂面、桑叶粉花色挂面、菊粉花色挂面、营养强化花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

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

2.1.3 燕麦粉、青稞粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。

2.1.5 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。

2.1.6 南瓜粉、紫薯粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。

2.1.9 鸡全蛋粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、西兰花粉、火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.11 三文鱼粉、虾粉应符合 GB10133 的规定。

2.1.12 牛肉粉调味料应符合 SB/T 10513 的规定。

2.1.13 鸡粉调味料应符合 SB/T 10415 的规定。

2.1.14 小麦胚芽粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.16 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.17 红枣粉应符合 T/AFFI015 的规定。

2.1.18 枸杞粉应符合 T/ZNGXH 003 的规定。

2.1.19 山药粉应符合 T/SNHFA 104 的规定。

2.1.20 黑木耳粉、猴头菇粉应符合 GB 7098 的规定。

- 2.1.21 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.22 红茶粉、绿茶粉应符合 NY/T2672 的规定。
- 2.1.23 抹茶粉应符合 GB/T 34778 的规定。
- 2.1.24 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.25 芡实粉应符合 T/HQSC 004 的规定。
- 2.1.26 茯苓应符合 DBS43/014 的规定。
- 2.1.27 百合应符合 DB45/264 的规定。
- 2.1.28 桑叶应符合 T/JXSYYXH 0002 的规定。
- 2.1.29 桑叶提取物（水提）应符合 T/SDCMIAQW 02 的规定。
- 2.1.30 菊粉应符合 GB/T 41377 的规定。
- 2.1.31 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.32 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.33 大豆蛋白粉应符合 GB/T22493 的规定。
- 2.1.34 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.35 海藻酸钠应符合 GB1886.243 的规定。
- 2.1.36 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.37 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.38 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.39 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.40 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.41 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.39 生产用水应符合 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	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，煮熟后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，煮熟后口感不粘，不牙碜	
杂质	无肉眼可见外来杂质	

## 2.3 理化要求

理化要求应符合表 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 <sup>a</sup> , mL/10g	≤	4.0	GB 5009.239
食用盐(以NaCl计), %	≤	3.0	GB 5009.44
自然断条率, %	≤	10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	20	GB/T 40636
*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
钙 <sup>b</sup> , mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
铁 <sup>b</sup> , mg/kg		14~26	GB 5009.90
锌 <sup>b</sup> , mg/kg		10~40	GB 5009.14
栀子黄 <sup>c</sup> , g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 <sup>b</sup> 仅适用于添加该营养强化剂的产品。 <sup>c</sup> 仅适用于添加栀子黄的产品。			

## 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, 营养强化剂的使用应符合GB 14880规定, 新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

## 3 检验规则

出厂检验项目为: 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

本标准适用于小麦粉为主要原料，添加荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、高粱粉、豌豆粉、绿豆粉、红豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、黑豆粉、小米粉、黑米粉、薏米粉、玉米粉、食用玉米淀粉、南瓜粉、紫薯粉、香菇粉、大豆蛋白粉、鸡全蛋粉、鸡蛋清粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋液、鸡蛋清液、鸡蛋黄液、菠菜粉、芹菜粉、番茄粉、胡萝卜粉、西兰花粉、火龙果粉、三文鱼粉、虾粉、牛肉粉调味料、鸡粉调味料、小麦胚芽粉、魔芋粉、谷朊粉、红枣粉、枸杞粉、山药粉、黑木耳粉、猴头菇粉、全麦粉、红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、葛根粉、芡实粉、茯苓粉、百合粉、桑叶粉、桑叶提取物（水提）、菊粉、抗性糊精、海藻糖、大豆蛋白粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、食品添加剂（海藻酸钠、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种）、营养强化剂（碳酸钙、焦磷酸铁、硫酸亚铁、葡萄糖酸锌中的一种或几种）中的一种或几种，经和面、熟化、压延、成型、烘干、计量、包装制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》、LS/T 3212《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。

夏邑县三牛食品有限公司

Q B