



413769S-2023



许昌乐福生态农业科技发展有限公司企业标准

Q/XLSN 0001S-2023

花色挂面

2023-12-04 发布

2023-12-04 实施

许昌乐福生态农业科技发展有限公司 发布

前 言

本标准由许昌乐福生态农业科技发展有限公司提出并起草。

本标准起草人：王东兴。

本标准自发布之日起替代：Q/XLSN 0001S-2023（备案号：411334S-2023）。

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、全麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄，添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、油麦菜粉、韭菜粉、藕粉、芥菜粉、榴莲粉、香芋粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、苡麦粉、沙棘果粉、食叶草粉、核桃粉、魔芋精粉、山药粉、桑叶粉、金耳粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、黄精粉、薏米粉、菜菔子粉、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉、人参粉（人工种植 5 年以下）、红枣粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、果蔬汁（浆）[芒果汁、水蜜桃汁、菠萝汁、红枣汁、哈密瓜汁、红薯叶汁、冬瓜汁、胡萝卜汁（浆）、红萝卜汁（浆）、番茄汁（浆）、菠菜汁（浆）、南瓜汁（浆）、西兰花汁（浆）、芦笋汁（浆）、火龙果汁（浆）、草莓汁（浆）、椰汁（浆）、蓝莓汁（浆）、山药汁（浆）、韭菜汁（浆）中的一种]、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、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）、蕨根粉、芝麻粉、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉、雨生红球藻粉、蛋白核小球藻中的一种或几种，辅以或不辅以低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照原辅料配方不同分为：单一型花色挂面、复合型花色挂面。

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 全麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 核桃粉、芝麻粉应符合 GB 19300 的规定。

- 2.1.8 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.9 山药粉、桑叶粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、薏米粉、莱菔子粉、莲子粉、芡实粉、薏苡仁粉、白扁豆粉、人参粉、红枣粉、蕨根粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 食用菌粉、金耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.12 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.13 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.14 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。
- 2.1.15 低聚木糖应符合 GB/T 35545 的规定。
- 2.1.16 菊粉应符合卫生部关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告（2009 年第 5 号）的规定。
- 2.1.17 水苏糖应符合 QB/T 4260 的规定。
- 2.1.18 果蔬汁（浆）应符合 GB/T 31121 的规定。
- 2.1.19 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.20 食叶草应符合国家卫生健康委员会关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.21 沙棘果粉应符合 T/ISAS 006 的规定。
- 2.1.22 莜麦粉应符合 GB/T 13660 的规定。
- 2.1.23 黄精粉应符合 DBS52/ 053 的规定。
- 2.1.24 雨生红球藻粉应符合 GB/T 30893 的规定。
- 2.1.25 蛋白核小球藻应符合卫生部 2012 年第 19 号的规定。

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	均匀一致	
气味、滋味	具有产品应有的气味、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, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5	GB 5009.22
注: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅适用于添加该食品添加剂产品的检测。		

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 生产过程中的卫生要求

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

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763 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

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。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、全麦粉、黑小麦粉、绿小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄，添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、丝瓜粉、油麦菜粉、韭菜粉、藕粉、芥菜粉、榴莲粉、香芋粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、大米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉、豌豆粉中的一种或几种）、苡麦粉、沙棘果粉、食叶草粉、核桃粉、魔芋精粉、山药粉、桑叶粉、金耳粉、茯苓粉、枸杞粉、蒲公英粉、葛根粉、黄精粉、薏米粉、菜菔子粉、莲子粉、芡实粉、白扁豆粉、人参粉（人工种植 5 年以下）、红枣粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、果蔬汁（浆）[芒果汁、水蜜桃汁、菠萝汁、红枣汁、哈密瓜汁、红薯叶汁、冬瓜汁、胡萝卜汁（浆）、红萝卜汁（浆）、番茄汁（浆）、菠菜汁（浆）、南瓜汁（浆）、西兰花汁（浆）、芦笋汁（浆）、火龙果汁（浆）、草莓汁（浆）、椰子汁（浆）、蓝莓汁（浆）、山药汁（浆）、韭菜汁（浆）中的一种]、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、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）、蕨根粉、芝麻粉、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉、雨生红球藻粉、蛋白核小球藻中的一种或几种，辅以或不辅以低聚果糖、低聚木糖、菊粉、水苏糖中的一种或几种，经加生活饮用水调粉、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。

许昌乐福生态农业科技发展有限公司