



410879S-2023



伊川县浩鑫面制品门市部企业标准

Q/YHX 0002S-2023

# 花色挂面

2023-04-13 发布

2023-04-13 实施

伊川县浩鑫面制品门市部 发布

## 前 言

本标准由伊川县浩鑫面制品门市部提出并起草。

本标准起草人：杜红利、卢丹。

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、黑麦粉、全麦粉中的一种或几种为原料，辅以荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、青椒粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据原料分为单一花色挂面和混合花色挂面。

## 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、黑麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、紫甘蓝粉、莲菜粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、青椒粉应符合 NY/T 1884 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，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气味、滋味	正常，无酸味、霉味及其它异味	
烹调性	煮熟后口感不粘，不牙碜，柔软爽口	
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, °T	≤ 4.0	GB 5009.239
黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22
铅* (以Pb计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
总砷 (以As计), mg/kg	≤ 0.1	GB 5009.11

备注: \* 铅的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

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。

### 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。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原料，辅以荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、小米粉、高粱粉、黑豆粉、绿豆粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、鸡蛋粉、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、莲菜粉、紫甘蓝粉、芥菜粉、红枣粉、枸杞粉、草莓粉、蓝莓粉、火龙果粉、青椒粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、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，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。

伊川县浩鑫面制品门市部

QB