



410738S-2023



浚县汉生食品有限责任公司企业标准

Q/XHS 0002S-2023

花色挂面

2023-04-09 发布

2023-04-09 实施

浚县汉生食品有限责任公司 发布

前 言

本标准由浚县汉生食品有限责任公司提出。
本标准起草单位：浚县汉生食品有限责任公司。
本标准主要起草人：孙肖瑞、单洋萍、刘彩霞。
本标准自实施之日起代替：Q/XHS 0002S-2022。

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、检验规则等要求。

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉、红小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加荞麦（磨粉）、荞麦粉、玉米（磨粉）、绿豆（磨粉）、红豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小米（磨粉）、木薯淀粉、玉米淀粉、木薯粉、南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、番茄粉、番茄酱、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、香菇粉、猴头菇粉、大麦若叶粉、山药粉、核桃粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸中的一种或几种，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的花色挂面。

根据辅料不同分为：荞麦挂面、玉米挂面、绿豆挂面、红豆薏米挂面、小米挂面、南瓜挂面、菠菜挂面、芹菜挂面、蔬菜挂面、胡萝卜挂面、紫薯挂面、西红柿挂面、番茄挂面、鸡蛋挂面、土鸡蛋挂面、香菇挂面、菌菇挂面、猴菇挂面、大麦若叶挂面、山药挂面、核桃挂面、胡萝卜小米挂面、鸡蛋小米挂面、菠菜小米挂面、核桃小米挂面、钙铁锌小米挂面、钙铁锌强化花色挂面。

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 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 黑小麦粉、红小麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.5 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.6 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 玉米应符合 GB 1353 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.10 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.11 薏米应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.13 木薯淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.14 木薯粉应符合 CXS 176 的规定。
- 2.1.15 南瓜粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.16 菠菜粉、红甜菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 960 的规定。

- 2.1.17 胡萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 2.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 2.1.20 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.21 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.22 大麦若叶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.23 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.24 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.25 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.26 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.27 葡萄糖酸钙应符合 GB 15571 的规定。
- 2.1.28 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。
- 2.1.29 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.30 葡萄糖酸亚铁应符合 GB 1903.10 的规定。
- 2.1.31 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.32 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.34 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.35 L-赖氨酸应符合 GB 1903.1 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	具有该产品应有的性状	取被测样品，在自然光下，观察性状、色泽和杂质，嗅其气味；煮熟后品尝其口感
色泽	具有该产品应有的色泽	
气味	无酸味、霉味及其它异味	
杂质	无正常视力可见的异物	
口感	煮熟后不牙碜	

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, %	≤	5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤	5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤	10.0	GB/T 40636
*铅(以Pb计), mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
钙 ^a (以Ca计), mg/kg		1600~3200	GB 5009.92
锌 ^a (以Zn计), mg/kg		10~40	GB 5009.14
铁 ^a (以Fe计), mg/kg		14~26	GB 5009.90
维生素B ₁ ^a , mg/kg		3~5	GB 5009.84
维生素B ₂ ^a , mg/kg		3~5	GB 5009.85
烟酸 ^a , mg/kg		40~50	GB 5009.89
L-赖氨酸 ^a , g/kg		1~2	GB 5009.124
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			
a、仅适用于添加营养强化剂产品的检测。			

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 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程中的卫生要求应符合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；食品营养强化剂的使用应符合GB 14880的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、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、红小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加荞麦（磨粉）、荞麦粉、玉米（磨粉）、绿豆（磨粉）、红豆（磨粉）、薏米（磨粉）、小米（磨粉）、木薯淀粉、玉米淀粉、木薯粉、南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、芹菜粉、胡萝卜粉、紫薯粉、番茄粉、番茄酱、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鲜鸡蛋（清洗、去壳）、香菇粉、猴头菇粉、大麦若叶粉、山药粉、核桃粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠，添加或不添加葡萄糖酸钙、葡萄糖酸锌、碳酸钙、葡萄糖酸亚铁、硫酸亚铁、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸中的一种或几种，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、干燥、切断、包装加工而成的花色挂面。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。

浚县汉生食品有限责任公司