



410739S-2023



浚县汉生食品有限责任公司企业标准

Q/XHS 0001S-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 0001S-2022。

H N
Q B

花色挂面

1 范围

本标准规定了花色挂面的术语和定义、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、绿豆（磨粉）、豌豆（磨粉）、红豆（磨粉）、薏米（磨粉）、黑米（磨粉）、黄豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、小米（磨粉）、芸豆（磨粉）、木薯淀粉、玉米淀粉、木薯粉、南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、红萝卜粉、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、谷朊粉、黑小麦粉、黑桑椹粉、藜麦粉、青稞（磨粉）、魔芋粉、小麦麸粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、蒸制（防止粘连，未完全熟制）、切断（或不切断）、手工二次成型放入模具、干燥、包装加工而成的非即食花色挂面。

根据辅料不同分为：荞麦挂面、手弹荞麦挂面、绿豆挂面、手弹绿豆挂面等。

2 术语和定义

手弹挂面：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，添加辅料，经混粉、加水和面等工艺、手工二次成型盘成不同形状的手弹挂面。

3 要求

3.1 原辅料要求

- 3.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.2 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.3 黑小麦粉、红小麦粉、芸豆应符合 GB 2715 的规定。
- 3.1.4 荞麦应符合 GB/T 10458 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.5 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.6 绿豆应符合 GB/T 10462 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.7 豌豆应符合 GB/T 10460 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.8 红豆应符合 NY/T 599 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.9 薏米应符合 NY/T 2977 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.10 黑米应符合 NY/T 832 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.11 黄豆、黑豆应符合 GB 1352 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.12 小米应符合 GB/T 11766 和 GB 2715 的规定。
- 3.1.13 木薯淀粉、玉米淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 3.1.14 木薯粉应符合 CXS 176 的规定。
- 3.1.15 南瓜粉应符合 NY/T 1393 的规定。

- 3.1.16 菠菜粉、红甜菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 3.1.17 胡萝卜粉、红萝卜粉、紫薯粉应符合 NY/T 959 的规定。
- 3.1.18 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 3.1.19 番茄酱应符合 NY/T 956 的规定。
- 3.1.20 鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉、鲜鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。
- 3.1.21 香菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 3.1.22 大麦若叶粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 3.1.23 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 3.1.24 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 3.1.25 黑桑椹粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 3.1.26 藜麦粉应符合 NY/T 4068 的规定。
- 3.1.27 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 3.1.28 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 3.1.29 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 3.1.30 青稞应符合 GB/T 11760 的规定。
- 3.1.31 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 3.1.32 小麦麸粉应符合 GB/T 42225 和 GB 2715 的规定。

3.2 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、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	

3.3 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
烹调损失率，%	≤ 10.0	GB/T 40636

*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
*该指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。			

3.4 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。

3.5 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。

3.6 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。

4 检验

出厂检验项目包括：感官要求、水分、酸度、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、绿豆（磨粉）、豌豆（磨粉）、红豆（磨粉）、薏米（磨粉）、黑米（磨粉）、黄豆（磨粉）、黑豆（磨粉）、小米（磨粉）、芸豆（磨粉）、木薯淀粉、玉米淀粉、木薯粉、南瓜粉、菠菜粉、红甜菜粉、胡萝卜粉、红萝卜粉、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、谷朊粉、黑小麦粉、黑桑椹粉、藜麦粉、青稞（磨粉）、魔芋粉、小麦麸粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠，经混粉、加水和面、熟化、压延、切条、蒸制（防止粘连，未完全熟制）、切断（或不切断）、手工二次成型放入模具、干燥、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。

本标准中产品以蒸制工艺进行了加工，但产品未完全熟制，需再加工（或烹饪）完全熟制后才能食用。

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