



411271S-2023



固始县华安食品有限公司企业标准

Q/GHS 0001S-2023

花色挂面

2023-05-14 发布

2023-05-14 实施

固始县华安食品有限公司 发布

前 言

本标准由固始县华安食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：朱永春、涂旭林。

本标准替代 Q/GHS 0001S-2020。

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为主要原料，加入大豆粉、绿豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、鸡蛋粉、菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、葛根粉、山药粉、蛹虫草粉、青稞粉中的一种，经加水、加食用盐、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

按照原辅料不同可分为：鸡蛋挂面、绿豆挂面、玉米挂面、荞麦挂面、紫薯挂面、菠菜挂面、胡萝卜挂面、西红柿挂面、香菇挂面、葛根挂面、山药挂面、蛹虫草挂面、青稞挂面。

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 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 绿豆粉、大豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 荞麦粉、青稞粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.5 紫薯粉、胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉、山药粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.7 玉米面应符合 GB/T 10463 的规定。

2.1.8 鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.9 葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.10 蛹虫草粉应清洁、卫生、无污染，其原料用蛹虫草应符合原卫计委 2014-05-20 公告的规定。

2.1.11 食用盐应符合的 GB/T 5461 和 GB 2721 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	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有原辅料特有的气、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, g/100g	≤ 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
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B ₁ , μg/kg	≤ 5.0	GB 5009.22

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 生产加工过程卫生要求

生产加工过程卫生要求应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其它要求

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、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

本标准适用于以小麦粉为主要原料，加入大豆粉、绿豆粉、玉米面、荞麦粉、紫薯粉、鸡蛋粉、菠菜粉、香菇粉、番茄粉、胡萝卜粉、葛根粉、山药粉、蛹虫草粉、青稞粉中的一种，经加水、加食用盐、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

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，制定本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检验依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

固始县华安食品有限公司

Q B