411333S-2023

唐河县摩科生物科技有限公司企业标准

Q/TMSK 0001S-2023

花色挂面

2023-05-21 发布　　2023-05-21 实施

唐河县摩科生物科技有限公司 发布

前　言

本标准由唐河县摩科生物科技有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵勇。

HNQB

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，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄，辅以鸡蛋全粉、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、燕麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉中的一种或几种）、红枣粉、山药粉、枸杞粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、低聚果糖中的一种或几种，经加水调粉、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、蔬菜复合花色挂面、菌类复合花色挂面、杂粮复合花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。

2.1.2 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.3 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.4 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。

2.1.5 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.6 杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.7 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.8 红枣粉、山药粉、枸杞粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.10 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。

2.1.11 低聚果糖应符合 GB/T 23528.2 的规定。

2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	取适量试样置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，用温开水漱口，品其滋味
色　　泽	具有本品应有的色泽	
气、滋 味	具有本品应有的气味和滋味，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
自然断条率,%	≤	5.0	GB/T 40636
熟断条率,%	≤	5.0	GB/T 40636
烹调损失，%	≤	15.0	GB/T 40636
总砷（以 As 计），mg/kg	≤	0.5	GB 5009.11
铅*（以 Pb 计），mg/kg	≤	0.15	GB 5009.12
黄曲霉毒素 B_1，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
栀子黄，g/kg	≤	0.3	GB 5009.149
注：*该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 规定。

2.5 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。

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、烹调损失、酸度、自然断条率、熟断条率。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄，辅以鸡蛋全粉、杂粮粉（玉米粉、荞麦粉、黑豆粉、红豆粉、高粱粉、绿豆粉、黄豆粉、红薯粉、紫薯粉、小米粉、燕麦粉中的一种或几种）、果蔬粉（南瓜粉、胡萝卜粉、菠菜粉、番茄粉、芹菜粉、莲菜粉中的一种或几种）、红枣粉、山药粉、枸杞粉、食用菌粉（香菇粉、猴头菇粉、鸡腿菇粉、杏鲍菇粉、金针菇粉中的一种或几种）、大豆膳食纤维粉、低聚果糖中的一种或几种，经加水调粉、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，参照相关标准的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。

唐河县摩科生物科技有限公司

HNQB