



411483S-2023



焦作市金海食品有限公司企业标准

Q/JJS 0001S-2023

花色挂面

2023-05-29 发布

2023-05-29 实施

焦作市金海食品有限公司 发布

前 言

本标准由焦作市金海食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：赵金旺。

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，添加蛋黄粉、蛋清粉、蛋全粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米粉、黍米粉、藜麦粉、糯米粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、豌豆粉、紫薯粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、山楂粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，辅以生活饮用水经和面、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：单一谷物花色挂面、多谷物混合花色挂面、多谷物鸡蛋花色挂面、多谷物蔬菜花色挂面、多谷物薯类花色挂面、多谷物菌类花色挂面。

2 要求

2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.2 蛋黄粉、蛋清粉、蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.3 大麦粉、黑麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米粉、黍米粉、藜麦粉、糯米粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、豌豆粉、紫薯粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.5 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.6 红枣粉、枸杞粉、山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.8 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，
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	用温开水漱口，品其滋味
-----	-----------	-------------

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, %	≤ 10.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 10.0	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
展青霉素 ^a , μg/kg	≤ 20.0	GB 5009. 185
注: *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		
a 仅限于添加苹果粉、山楂粉的产品的检验。		

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 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。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，添加蛋黄粉、蛋清粉、蛋全粉、大麦粉、黑麦粉、青稞粉、荞麦粉、燕麦粉、藜麦粉、高粱粉、小米粉、玉米粉、黑米粉、红米粉、紫米粉、薏仁米粉、稷米粉、黍米粉、藜麦粉、糯米粉、绿豆粉、黑豆粉、红豆粉、黄豆粉、豌豆粉、紫薯粉、果蔬粉（西兰花粉、苦瓜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、甜菜粉、莲藕粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、哈密瓜粉、火龙果粉、树莓粉、蓝莓粉、樱桃粉、荔枝粉、葡萄粉、猕猴桃粉、桃粉、山楂粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉中的一种或几种）、食用菌粉（香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、猴头菇粉、平菇粉、草菇粉、红平菇粉、金针菇粉、灰树花粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉中的一种或几种）、红枣粉、枸杞粉、山药粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐，辅以生活饮用水经和面、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。

焦作市金海食品有限公司