



412006S-2023



汝州市华豫面业有限公司企业标准

Q/RHM 0004S-2023

# 花色挂面

2023-07-08 发布

2023-07-08 实施

汝州市华豫面业有限公司 发布

## 前 言

本标准由汝州市华豫面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李现朝。

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、黑小麦粉中的一种或两种为原料，加入大豆粉、高粱粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、青稞粉、红薯粉、黑米粉、食用葛根粉、燕麦粉、海带粉、紫菜粉、红枣粉、藕粉、核桃粉、黑芝麻、花生粉、莲子粉、香菇粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉、蛋黄粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）中的一种或几种，加入或不加入食用盐，经加水和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

根据添加辅料不同可分为不同产品。

## 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、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.3 大豆粉、高粱粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、青稞粉、红薯粉、黑米粉、燕麦粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 海带粉、紫菜粉应符合 GB 19643 的规定。

2.1.5 红枣粉、藕粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.6 核桃粉、黑芝麻、花生粉、莲子粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.7 香菇粉应符合 GB 7096 的规定。

2.1.8 番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉应清洁、卫生、无污染，并符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。

2.1.9 蛋黄粉、鸡蛋应符合 GB 2749 的规定。

2.1.10 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。

2.1.11 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 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	取适量样品，置于洁净白色的瓷盘中，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，煮制后品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气、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, %	≤ 8.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 8.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
铅* (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

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, 兽药残留限量应符合 GB 31650 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、黑小麦粉中的一种或两种为原料，加入大豆粉、高粱粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、小米粉、黑麦粉、荞麦粉、青稞粉、红薯粉、黑米粉、食用葛根粉、燕麦粉、海带粉、紫菜粉、红枣粉、藕粉、核桃粉、黑芝麻、花生粉、莲子粉、香菇粉、番茄粉、芹菜粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、紫薯粉、山药粉、蛋黄粉、鸡蛋液（鸡蛋经去壳、打蛋）中的一种或几种，加入或不加入食用盐，经加水和面、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。

汝州市华豫面业有限公司

QB