



413088S-2024



郑县后湾面粉厂企业标准

Q/JHM 0001S-2024

# 花色挂面

2024-12-09 发布

2024-12-09 实施

郑县后湾面粉厂 发布

## 前 言

本标准由郑县后湾面粉厂提出并起草。  
本标准起草人：王春香、陈凯歌。

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，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入蛋黄粉、全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、紫薯粉、山药粉、红薯粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉中的一种或几种为辅料，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、包装加工而成的花色挂面。

按照原辅料和添加比例不同可分为绿豆面、红薯面、荞麦面、山药面、鸡蛋面、菠菜面、胡萝卜面、紫薯面。

## 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 生产用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.3 胡萝卜粉、番茄粉、菠菜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.4 蛋黄粉、全蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.5 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 小麦胚芽粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 紫薯粉、红薯粉、绿豆粉、荞麦粉、黑麦粉、黑米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.10 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2720 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 | 长条状              | 取样品 1 袋，将内容物倒入白瓷盘中，在室内自然光线下观察其性状、色泽，嗅其气味，然后以温水漱口，熟制后品尝其滋味，并检查有无外来杂质 |
| 色 泽 | 具有原料混合后固有色泽      |                                                                     |
| 气 味 | 具有小麦和原料固有的气味，无异味 |                                                                     |
| 滋 味 | 煮熟后口感不粘、不牙碜      |                                                                     |
| 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        |
|-------------------------------|--------|-------------|
| 熟断条率，%                        | ≤ 5.0  | GB/T 40636  |
| 自然断条率，%                       | ≤ 5.0  | GB/T 40636  |
| 烹调损失率，%                       | ≤ 10.0 | GB/T 40636  |
| 水分，%                          | ≤ 14.5 | GB 5009.3   |
| 酸度，ml/10g                     | ≤ 4.0  | GB 5009.239 |
| 黄曲霉毒素 B <sub>1</sub> ，μg/kg   | ≤ 5.0  | GB 5009.22  |
| *铅（以 Pb 计），mg/kg              | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |
| 注： *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 生产加工过程中的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。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，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或两种，加入蛋黄粉、全蛋粉、菠菜粉、胡萝卜粉、番茄粉、紫薯粉、山药粉、红薯粉、绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黑麦粉、黑米粉、小麦胚芽粉中的一种或几种为辅料，经原料预处理（干混）、加水和面、压延、成型、烘干、包装加工而成的花色挂面。

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。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762。

郟县后湾面粉厂