



410336S-2024



内黄县毫城镇志明面制品坊企业标准

Q/NBZM 0001S-2024

花色面（生干面制品）

2024-01-30 发布

2024-01-30 实施

内黄县毫城镇志明面制品坊 发布

前 言

本标准由内黄县毫城镇志明面制品坊提出并起草。

本标准起草人：程志明。

H N

Q B

花色面（生干面制品）

1 范围

本标准规定了花色面（生干面制品）的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、百合粉、桑叶粉、桔红粉、黄精粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、低聚果糖、低聚木糖、菊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、搅拌、和面、熟化或不熟化、压延、成型、风干或烘干、截断、包装加工而成的非即食花色面（生干面制品）。

根据添加原辅料不同，产品分类为：花色面条、花色挂面、花色刀削面、花色面叶。

2 要求

2.1 原料要求

2.1.1 小麦粉、黑麦粉应符合GB/T 1355 和GB 2715的规定。

2.1.2 荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、莜麦粉、玉米粉、大麦粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米（薏苡仁）粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉应符合GB 2715的规定。

2.1.3 豌豆纤维粉应符合QB/T 5028的规定。

2.1.4 鸡蛋粉、蛋黄粉、全蛋液应符合GB 2749 的规定。

2.1.5 西红柿（番茄）粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉应符合NY/T 1884 的规定。

2.1.6 香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉应符合GB 7096的规定。

2.1.7 魔芋粉应符合NY/T 494的规定。

2.1.8 芝麻粉应符合GB 19300的规定。

2.1.9 百合粉、桑叶粉、桔红粉、黄精粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。

2.1.10 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.11 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。

2.1.12 木薯淀粉应符合GB/T 29343和GB 31637的规定。

- 2.1.13玉米淀粉应符合GB/T8885和GB 31637的规定。
- 2.1.14马铃薯淀粉应符合GB/T 8884和GB 31637的规定。
- 2.1.15低聚木糖应符合GB/T 35545的规定。
- 2.1.16低聚果糖应符合GB/T 23528.2的规定。
- 2.1.17菊粉应符合原卫生部公告2009年第5号《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》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、片状	取适量样品置于白瓷盘中，在自然光下观察性状、色泽、杂质，闻其气味，煮熟后用温开水漱口，品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味和滋味，无异味，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
水分，%	≤ 14.5	GB 5009.3
酸度 ^a ，mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，%	≤ 10.0（花色面条、花色挂面、花色刀削面）	GB/T 40636
熟断条率，%	≤ 10.0（花色面条、花色挂面、花色刀削面）	GB/T 40636
烹调损失率，%	≤ 20.0（花色面条、花色挂面、花色刀削面）	GB/T 40636
*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

注： *该指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 酸度指标不适用于添加番茄粉的产品的检验。

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 的规定。

2.5 食品生产加工过程的卫生要求

食品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

食品添加剂的使用应符合GB 2760的规定，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，新食品原料的使用应符合国家相关公告的规定。

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(仅限花色面条、花色挂面、花色刀削面)、熟断条率（仅限花色面条、花色挂面、花色刀削面）、烹调损失率（仅限花色面条、花色挂面、花色刀削面）。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、黑麦粉、荞麦粉、燕麦粉、青稞粉、藜麦粉、苡麦粉、玉米粉、大麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以大米粉、黑米粉、紫米粉、黍米粉、稷米粉、高粱粉、薏米(薏苡仁)粉、黄豆粉、黑豆粉、绿豆粉、红豆粉、豌豆粉、鹰嘴豆粉、芸豆粉、豇豆粉、小麦胚芽粉、紫薯粉、红薯粉、山药粉、豌豆纤维粉、鸡蛋粉或蛋黄粉或全蛋液、西红柿(番茄)粉、菠菜粉、胡萝卜粉、南瓜粉、芹菜粉、黄秋葵粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、韭菜粉、芝麻叶粉、芦笋粉、荠菜粉、红枣粉、枸杞粉、火龙果粉、树莓粉、香菇粉、猴头菇粉、黑木耳粉、魔芋粉、芝麻粉、百合粉、桑叶粉、桔红粉、黄精粉、酸枣仁粉、玉竹粉、甘草粉、白扁豆粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、木薯淀粉、玉米淀粉、马铃薯淀粉、低聚果糖、低聚木糖、菊粉中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、搅拌、和面、熟化或不熟化、压延、成型、风干或烘干、截断、包装加工而成的非即食花色面（生干面制品）。

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GB/T 40636《挂面》要求制订本企业标准，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 的规定。

内黄县亳城镇志明面制品坊