

Q/HXN 0003S-2024



河南许都东李农业开发有限公司企业标准

Q/HXN 0003S-2024

花色面条

2024-01-08 发布

2024-01-08 实施

河南许都东李农业开发有限公司 发布

前 言

本标准由河南许都东李农业开发有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李兆东。

H N

Q B

花色面条

1 范围

本标准规定了花色面条的分类、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以小麦粉、黑麦粉、全麦粉、褐小麦粉、红小麦粉、黄白小麦粉、紫小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、全蛋液、红薯粉、食用菌粉（金针菇粉、猴头蘑粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、平菇粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、山药粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥（或不干燥）、截断、称量、包装加工而成的非即食花色面条。

本产品依据干燥或不干燥，可分为：干花色面条、湿花色面条。

2 要求

2.1 原辅料

2.1.1 小麦粉、黑麦粉、全麦粉、褐小麦粉、红小麦粉、黄白小麦粉、紫小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.2 食用盐应符合GB 2721和GB/T 5461的规定。

2.1.3 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.4 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.5 山药粉应符合 GB/T 29602 的规定。

2.1.6 鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、全蛋液应符合 GB 2749 的规定。

2.1.7 食用菌粉应符合 GB 7096 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	从样品中取出 1 袋，置于洁净白色的瓷盘中，用镊子翻动，在自然光线下观察性状、色泽，检验有无杂质，用鼻嗅其气味，在沸水中煮 5 分钟后品其滋味，并符合表 1 的规定。
色 泽	具有产品应有的色泽	
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 规定

表 2 理化指标

项 目	指 标	检 验 方 法
水分, %	≤ 14.5 (干花色面条)	GB 5009.3

	45 (湿花色面条)	
食用盐 (以 NaCl 计), g/100g ≤	4.5 (仅适用于添加食用盐的产品)	GB 5009.44
酸度, mL/10g ≤	4.0	GB 5009.239
自然断条率, % ≤	5.0	GB/T 40636
烹调损失率, % ≤	10.0	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: *指标值严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。		

2.5 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。

2.6 生产加工过程的卫生要求

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其他要求

真菌毒素应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的有关规定; 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、烹调损失、自然断条率。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、黑麦粉、全麦粉、褐小麦粉、红小麦粉、黄白小麦粉、紫小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、枸杞粉、南瓜粉中的一种或几种）、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、全蛋液、红薯粉、食用菌粉（金针菇粉、猴头蘑粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、平菇粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、山药粉、食用盐中的一种或几种，加入生活饮用水，经调粉、熟化、压延、切条、干燥（或不干燥）、截断、称量、包装加工而成的非即食花色面条。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》的规定，参照相关标准制订了本企业标准，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。

河南许都东李农业开发有限公司