



410459S-2024



镇平县傲强面业有限公司企业标准

Q/ZAM 0001S-2024

花色挂面

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

镇平县傲强面业有限公司 发布

前 言

本标准由镇平县傲强面业有限公司提出。
本标准起草单位：镇平县傲强面业有限公司。
本标准主要起草人：王武然。
本标准自发布实施日起替代 Q/ZAM 0001S-2022。

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、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用盐，加入或不加入碳酸钠，加入或不加入栀子黄，添加鸡蛋（去壳，打蛋）或鸡蛋粉、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、芹菜粉、荞麦粉、桑叶粉、枸杞粉、橡子粉、山药粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、红枣粉、葛根粉、山楂粉、香菇粉、平菇粉、洋芋粉、绿茶粉、小米粉、大米粉、糯米粉、高粱粉、芝麻粉、芝麻叶粉、青稞粉、豇豆粉、牛蒡根粉、红薯粉、马铃薯粉、火龙果粉、苦瓜粉、茼蒿粉、魔芋粉、菊花粉（毫菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或多种）、猴头菇粉、蒲公英粉、可可粉、山茱萸粉、芡实粉、莲子粉、藕粉中的一种或多种，经原料预处理、配料、调粉、加水、和面、压延、成型、切条、烘干包装加工而成的花色挂面。

根据所用原料不同分为：单一型花色挂面、复合型花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 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 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 荞麦粉应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.5 绿茶粉应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.6 香菇粉、平菇粉、猴头菇粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.7 枸杞粉、红枣粉、山楂粉、芹菜粉、火龙果粉、苦瓜粉、茼蒿粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.8 黄豆粉、绿豆粉、红豆粉、黑豆粉、紫薯粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.9 桑叶粉、橡子粉、芝麻叶粉应新鲜、清洁卫生、无污染、无腐烂霉变、无杂质，应符合 GB 2762 和 GB 2763 的规定。
- 2.1.10 鸡蛋、鸡蛋粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.11 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.12 胡萝卜粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.13 西红柿粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.14 菠菜粉、藕粉应符合 NY/T 1884 的规定。

- 2.1.15 黑小麦粉、小米粉、大米粉、糯米粉、高粱粉、青稞粉、豇豆粉、红薯粉应符合GB 2715的规定。
- 2.1.16 碳酸钠应符合GB 1886.1的规定。
- 2.1.17 山药粉、葛根粉、洋芋粉、魔芋粉、马铃薯粉应符合NY/T 2984的规定。
- 2.1.18 可可粉应符合GB/T 20706的规定。
- 2.1.19 菊花粉、蒲公英粉、芡实粉、莲子粉应符合《中华人民共和国药典》2020年版一部的规定。
- 2.1.20 芝麻粉应符合GB 19300的规定。
- 2.1.21 牛蒡根粉应符合国家卫生计生委国卫食品函（2013）83号《国家卫生计生委关于牛蒡作为普通食品管理有关问题的批复》的规定。
- 2.1.22 栀子黄应符合GB 7912的规定。
- 2.1.23 山茱萸粉应符合国家卫生健康委员会《关于党参等9种新增按照传统既是食品又是中药材的物质》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	从样品中取出1袋，倒入一洁净白色瓷盘中，在自然光下用肉眼观察色泽、性状及有无外来杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有原料混合后固有色泽	
气、滋味	具有产品原辅料特有的气、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, %	≤ 14.5	GB 5009.3
熟断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
自然断条率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 15.0	GB/T 40636
食用盐 ^b (以NaCl计), g/100g	≤ 5.0	GB 5009.44
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
*铅 (以Pb计), mg/kg	≤ 0.18	GB 5009.12

黄曲霉毒素 B ₁ , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	5.0	GB 5009.22
展青霉素 ^a , $\mu\text{g}/\text{kg}$	\leq	20	GB 5009.185
栀子黄, g/kg	\leq	0.3 (仅适用于添加该食品添加剂的产品的检测)	GB 5009.149
注 1: *铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。 注 2: a 仅适用于添加山楂粉的产品。 注 3: b 仅适用于添加食用盐的产品。			

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 生产加工过程的卫生要求

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, 食药物质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、熟断条率、烹调损失率的检验。型式检验按国家有关规定执行。

编制说明

本标准适用于以小麦粉、黑小麦粉、荞麦粉中的一种或几种为主要原料，加入或不加入食用盐，加入或不加入碳酸钠，加入或不加入栀子黄，添加鸡蛋（去壳，打蛋）或鸡蛋粉、黄豆粉、绿豆粉、玉米粉、胡萝卜粉、西红柿粉、菠菜粉、芹菜粉、荞麦粉、桑叶粉、枸杞粉、橡子粉、山药粉、紫薯粉、红豆粉、黑豆粉、薏米粉、红枣粉、葛根粉、山楂粉、香菇粉、平菇粉、洋芋粉、绿茶粉、小米粉、大米粉、糯米粉、高粱粉、芝麻粉、芝麻叶粉、青稞粉、豇豆粉、牛蒡根粉、红薯粉、马铃薯粉、火龙果粉、苦瓜粉、茼蒿粉、魔芋粉、菊花粉（毫菊、贡菊、滁菊、杭菊、怀菊中的一种或多种）、猴头菇粉、蒲公英粉、可可粉、山茱萸粉、芡实粉、莲子粉、藕粉中的一种或多种，经原料预处理、配料、调粉、加水、和面、压延、成型、切条、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 的规定。

镇平县做强面业有限公司