



410478S-2024



河南豫面坊食品有限公司企业标准

Q/HYMF 0001S-2024

花色挂面、刀削面

2024-02-18 发布

2024-02-18 实施

河南豫面坊食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南豫面坊食品有限公司提出并起草。

本标准起草人：曾团结、曹龙飞、孙斌、孙冬冬、丁刚、王迪、李艳斌、李恒。

H N

Q B

花色挂面、刀削面

1 范围

本标准规定了花色挂面、刀削面的分类、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，辅以鸡全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、山药粉、核桃粉、果蔬粉（紫薯粉、山药粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉中的一种或几种）、香菇粉、绿豆粉、果蔬汁（南瓜汁、番茄汁、胡萝卜汁、菠菜汁、西兰花汁、火龙果汁、草莓汁中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠、乳酸钙中的几种，经加生活饮用水和面、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面、刀削面。

按照配方不同分为：单一型花色挂面、混合型花色挂面、单一型刀削面、混合型刀削面、钙强化花色挂面、钙强化刀削面。

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 鸡蛋全粉应符合 GB 2749 的规定。

2.1.3 绿豆粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、山药粉符合 GB 2715 的规定。

2.1.4 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。

2.1.5 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.6 果蔬汁应符合 GB/T 31121 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。

2.1.8 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.9 乳酸钙应符合 GB 1886.21 的规定。

2.1.10 生产用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.11 香菇粉应符合 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	具有本品应有的色泽	
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	GB 5009.3
酸度, mL/10g	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
熟断条率, %	≤ 5.0	GB/T 40636
烹调损失率, %	≤ 10.0	GB/T 40636
总砷 (以 As 计), mg/kg	≤ 0.5	GB 5009.11
*铅 (以 Pb 计), mg/kg	≤ 0.15	GB 5009.12
钙 ^a , mg/kg	1600-3200	GB 5009.92
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。
a 仅适用于添加该食品营养强化剂产品的检测。

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 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 其他要求

应符合 GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 14880 的规定。

3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、水分、酸度、净含量及允许短缺量。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，辅以鸡全蛋粉、荞麦粉、玉米粉、黄豆粉、紫薯粉、山药粉、核桃粉、果蔬粉（紫薯粉、山药粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、菠菜粉中的一种或几种）、香菇粉、绿豆粉、果蔬汁（南瓜汁、番茄汁、胡萝卜汁、菠菜汁、西兰花汁、火龙果汁、草莓汁中的一种或几种）、食用盐、碳酸钠、乳酸钙中的几种，经加生活饮用水和面、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的非即食花色挂面、刀削面。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，参照 GB/T 40636《挂面》要求，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。

河南豫面坊食品有限公司

Q B