



410415S-2024

新乡市冠滋食品科技有限公司企业标准

Q/XGZ 0001S-2024

# 花色挂面

2024-02-07 发布

2024-02-07 实施

新乡市冠滋食品科技有限公司 发布

## 前 言

本标准由新乡市冠滋食品科技有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：杨建香、朱斌铄。

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，添加鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉、菠菜粉、香菜粉、芹菜粉、洋葱粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、冬瓜粉、火龙果粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、荞麦粉、玉米粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、粟米粉、燕麦粉、苡麦粉、糯米粉、大豆粉、豌豆粉、黑小麦粉、黑豆粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、高粱粉、大米粉、薏米粉、核桃粉、全麦粉、食用小麦麸皮、魔芋粉、食用葛根粉中的一种或几种，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、卡拉胶中的一种或几种，经和面、压片、切条、干燥、包装等主要工序加工制成的花色挂面。

根据添加花色不同分为：鸡蛋花色挂面、香菇花色挂面、猴头菇花色挂面、金针菇花色挂面、黑木耳花色挂面、菠菜花色挂面、香菜花色挂面、芹菜花色挂面、洋葱花色挂面、辣椒花色挂面、白胡椒花色挂面、黑胡椒花色挂面、紫薯花色挂面、南瓜花色挂面、番茄花色挂面、胡萝卜花色挂面、山药花色挂面、冬瓜花色挂面、火龙果花色挂面、大豆膳食纤维花色挂面、大豆蛋白花色挂面、荞麦花色挂面、玉米花色挂面、绿豆花色挂面、红小豆花色挂面、小米花色挂面、粟米花色挂面、燕麦花色挂面、苡麦花色挂面、糯米花色挂面、大豆花色挂面、豌豆花色挂面、黑小麦花色挂面、黑米花色挂面、藜麦花色挂面、青稞花色挂面、高粱花色挂面、大米花色挂面、薏米花色挂面、核桃花色挂面、全麦花色挂面、麦麸花色挂面、魔芋花色挂面、葛根花色挂面。

## 2 要求

### 2.1 原料要求

- 2.1.1 小麦粉应符合GB/T 1355和GB/T 8607 的规定。
- 2.1.2 水应符合GB 5749 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 食用小麦淀粉应符合 GB/T 8883 的规定。
- 2.1.5 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 的规定。
- 2.1.6 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 的规定。
- 2.1.7 食用木薯淀粉应符合 GB/T 29343 的规定。
- 2.1.8 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.9 卡拉胶应符合 GB 1886. 169 的规定。
- 2.1.10 碳酸钠应符合 GB 1886. 1 的规定。

- 2.1.11 鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、全蛋粉、蛋黄粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.12 荞麦粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.13 香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.14 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.15 苡麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 2.1.16 核桃粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.17 辣椒粉应符合 GB/T 23183 的规定。
- 2.1.18 白胡椒粉应符合 GB/T 7900 的规定。
- 2.1.19 黑胡椒粉应符合 GB/T 7901 的规定。
- 2.1.20 大豆蛋白粉应符合 GB/T 22493 的规定。
- 2.1.21 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.22 食用葛根粉应符合 GB/T 30637 的规定。
- 2.1.23 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.24 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.25 食用小麦麸皮应符合 NY/T 3218 的规定。
- 2.1.26 菠菜粉、香菜粉、芹菜粉应符合 NY/T 960 的规定。
- 2.1.27 番茄粉应符合 NY/T 957 的规定。
- 2.1.28 胡萝卜粉、山药粉，洋葱粉、紫薯粉应符合 NY/ T 959 的规定。
- 2.1.29 南瓜粉、冬瓜粉应符合 NY/T 1393 的规定。
- 2.1.30 绿豆粉、红小豆粉、小米粉、粟米粉、燕麦粉、糯米粉、大豆粉、豌豆粉、黑小麦粉、黑豆粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、高粱粉、大米粉、薏米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.31 火龙果粉应符合 NY/T 1884 的规定。

## 2.2 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          | 从样品中随机抽取20克产品，放入白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品其口感。 |
| 色泽  | 均匀一致        |   |
| 杂质  | 无肉眼可见的异物    |   |
| 气味  | 无酸味、霉味及其他异味 |   |
| 口感  | 煮熟后口感不粘、不牙碜 |   |

### 2.3 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/ (mL/10g)        | ≤ 4.0  | GB 5009.239 |
| 自然断条率/ (%)          | ≤ 5.0  | GB/T 40636  |
| 熟断条率/ (%)           | ≤ 5.0  |             |
| 烹调损失率/ (%)          | ≤ 10.0 |             |
| *铅 (以Pb计) / (mg/kg) | ≤ 0.18 | GB 5009.12  |

注：\*铅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 生产加工过程的卫生要求

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

食品添加剂的使用应符合GB 2760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。

## 3 检验

出厂检验项目为：感官要求、水分、酸度、自然断条率、熟断条率、烹调损失率、净含量及允许短缺量。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为主要原料，添加鸡蛋、全蛋液、蛋黄液、全蛋粉、蛋黄粉、香菇粉、猴头菇粉、金针菇粉、黑木耳粉、菠菜粉、香菜粉、芹菜粉、洋葱粉、辣椒粉、白胡椒粉、黑胡椒粉、紫薯粉、南瓜粉、番茄粉、胡萝卜粉、山药粉、冬瓜粉、火龙果粉、大豆膳食纤维粉、大豆蛋白粉、荞麦粉、玉米粉、绿豆粉、红小豆粉、小米粉、粟米粉、燕麦粉、苡麦粉、糯米粉、大豆粉、豌豆粉、黑小麦粉、黑豆粉、黑米粉、藜麦粉、青稞粉、高粱粉、大米粉、薏米粉、核桃粉、全麦粉、食用小麦麸皮、魔芋粉、食用葛根粉中的一种或几种，添加或不添加食用玉米淀粉、食用小麦淀粉、食用马铃薯淀粉、食用木薯淀粉、谷朊粉中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠、卡拉胶中的一种或几种，经和面、压片、切条、干燥、包装等主要工序加工制成的花色挂面。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》有关规定，参照GB/T 40636《挂面》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。

新乡市冠滋食品科技有限公司