



410966S-2024



兰考县一村面业有限公司企业标准

Q/LYM 0003S-2024

花色挂面

2024-04-22 发布

2024-04-22 实施

兰考县一村面业有限公司 发布

前 言

本标准由兰考县一村面业有限公司提出。

本标准起草单位：兰考县一村面业有限公司。

本标准主要起草人：赵晓光。

本标准自发布实施之日起代替标准：Q/LYM 0003S-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为主要原料，添加菠菜（经焯水、打浆）、红萝卜（经蒸熟、打浆）、红薯（经熟制、打浆）、红薯叶（经焯水、打浆）、小米粉（小米磨粉而成）、干芝麻叶粉（干芝麻叶磨粉而成）、玉米粉（玉米磨粉而成）、香菇浆（香菇焯水，打浆而成）、山药粉、食叶草粉中的一种，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。

根据所用原料不同分为：菠菜花色挂面、红萝卜花色挂面、红薯花色挂面、红薯叶花色挂面、小米花色挂面、芝麻叶花色挂面、玉米花色挂面、香菇花色挂面、山药花色挂面、食叶草花色挂面。

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 生活饮用水应符合 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 菠菜、红萝卜、红薯、红薯叶、干芝麻叶粉应新鲜、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。
- 2.1.5 小米粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 和 GB 2715 的规定。
- 2.1.7 香菇浆应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.8 山药粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.9 食叶草应符合国家卫生健康委 2021 年第 9 号《关于食叶草等 15 种“三新食品”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	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，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，然后以温开水漱口，品其滋味
色 泽	具有产品原辅料特有的色泽	
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，% ≤	5.0	GB/T 40636
自然断条率，% ≤	5.0	GB/T 40636
烹调损失率，% ≤	10.0	GB/T 40636
食用盐（以 NaCl 计），g/100g ≤	3.0	GB 5009.44
酸度，mL/10g ≤	4.0	GB 5009.239
*铅（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.18	GB 5009.12
总砷（以 As 计），mg/kg ≤	0.5	GB 5009.11
黄曲霉毒素 B ₁ ，μg/kg ≤	5.0	GB 5009.22
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

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；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、熟断条率、烹调损失率的检验。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，添加菠菜（经焯水、打浆）、红萝卜（经蒸熟、打浆）、红薯（经熟制、打浆）、红薯叶（经焯水、打浆）、小米粉（小米磨粉而成）、干芝麻叶粉（干芝麻叶磨粉而成）、玉米粉（玉米磨粉而成）、香菇浆（香菇焯水，打浆而成）、山药粉、食叶草粉中的一种，添加生活饮用水、食用盐，经和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、包装而成的花色挂面。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。

兰考县一村面业有限公司