



411218S-2024



想念食品股份有限公司企业标准

Q/XNS 0006S-2024

花色挂面

2024-05-13 发布

2024-05-13 实施

想念食品股份有限公司 发布

前 言

本标准由想念食品股份有限公司提出。

本标准起草单位：想念食品股份有限公司。

本标准主要起草人：孙君庚、余秀宏、孙粮、孔令云。

本标准同样适用的制造企业：想念食品股份有限公司（地址：南阳市卧龙区龙升工业园龙升大道）、镇平想念食品有限公司（地址：镇平县杨营镇玉漳大道与玉源南路交叉口东南角）。

本标准自发布实施日起代替Q/XNS 0006S-2022（备案号411514S-2022，2022-06-08）。

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、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、青稞粉、黑青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、莜麦粉、藜麦粉、薏仁粉（薏米粉）、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、黄豆粉（大豆粉）、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米（粉碎）、小米粉、小黄米粉、大黄米粉、黍米粉、粟米粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、绿豆粉、小麦胚粉、青稞粉、黑青稞粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、紫小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、（裸）大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉（薏米粉）、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉（大豆粉）、黑豆粉、青豆粉、竹豆粉、豌豆粉、芸豆粉、亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、大豆膳食纤维粉、燕麦麸（粉）、小麦麸（粉）、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、黑米粉、糙米粉、玄米粉、紫米粉、大米粉、小米粉、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、红菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、莲藕粉、苦瓜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、贡菊（粉碎）、桑叶（粉碎）、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、黄精（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、金银花（粉碎）、甘草（粉碎）、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、佛手（粉碎）、沙棘（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、桔梗（粉碎）、紫苏（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、丁香（粉碎）、橘红（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜（粉碎）、党参（粉碎）、西洋参（粉碎）、铁皮石斛（粉碎）、黄芪（粉碎）、灵芝（粉碎）中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、昆布粉、紫菜粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、辣木叶（粉碎）、食叶草（粉碎）、抗性糊精、海藻糖、L-阿拉伯糖、墨鱼粉、大豆（分离）蛋白粉、菊粉中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、

硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素 B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素 B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉为主要原料的产品）、淀粉【（食用）玉米淀粉、（食用）小麦淀粉、（食用）木薯淀粉、（食用）马铃薯淀粉、（食用）豌豆淀粉中的一种或几种】、食用盐、谷朊粉、魔芋精粉、食品添加剂{碳酸钠、黄原胶、可得然胶、卡拉胶、果胶、沙蒿胶、田菁胶、亚麻籽胶、单，双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、柑橘黄、栀子黄、海藻酸钠（又名褐藻酸钠）、酶制剂【木聚糖酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源：黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、谷氨酰胺转氨酶（来源：茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*）】中的一种或几种}（食品添加剂仅适用于以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、黑麦粉、黑全麦粉为主要原料的产品）中的一种或几种，以上原料经处理或不处理，添加生活饮用水，经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、包装而成的花色挂面。

2 要求

2.1 原辅料要求

- 2.1.1 小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉应符合 GB/T 1355 的规定。
- 2.1.2 绿豆粉、藜麦粉、薏仁粉（薏米粉）、高粱粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉（大豆粉）、竹豆粉、黑豆粉、豌豆粉、青豆粉、芸豆粉、小黄米粉、大米粉、小米粉、大黄米粉、香米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、黑麦粉、黑全麦粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 青稞粉、黑青稞粉、（裸）大麦粉应符合 NY/T 891 的规定。
- 2.1.4 全麦粉应符合 LS/T 3244 的规定。
- 2.1.5 荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉应符合 GB/T 35028 的规定。
- 2.1.6 玉米粉应符合 GB/T 10463 的规定。
- 2.1.7 小麦胚粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.8 燕麦粉应符合 NY/T 892 的规定。
- 2.1.9 亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.10 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.11 燕麦麸粉应符合 LS/T 3302 的规定。
- 2.1.12 米胚膳食纤维粉、小麦膳食纤维粉应符合 QB/T 5028 的规定。
- 2.1.13 小米应符合 GB/T 11766 的规定。
- 2.1.14 红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、木薯粉应符合 NY/T 2984 的规定。
- 2.1.15 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。
- 2.1.16 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。

- 2.1.17 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.18 小米粉、小麦麸粉、稻米胚芽粉应符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.19 药食同源粉所用原料应符合《中华人民共和国药典》（2020 版）的规定。
- 2.1.20 茶粉系列应符合 NY/T 2672 的规定。
- 2.1.21（食用）小麦淀粉应符合 GB/T 8883 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.22 干蛋制品应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.23 大豆（分离）蛋白粉应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.24 L-阿拉伯糖应符合 QB/T 4321 的规定。
- 2.1.25 菊粉应符合《关于批准菊粉、多聚果糖为新资源食品的公告》（2009 年 第 5 号）的规定。
- 2.1.26 牛骨粉应符合 GB 1903.19 的规定。
- 2.1.27 柠檬酸钙应符合 GB 1903.14 的规定。
- 2.1.28 焦磷酸铁应符合 GB 1903.16 的规定。
- 2.1.29 乳酸锌应符合 GB 1903.11 的规定。
- 2.1.30 L-乳酸钙应符合 GB 25555 的规定。
- 2.1.31 乳酸亚铁应符合 GB 1903.47 的规定。
- 2.1.32 亚硒酸钠应符合 GB 1903.9 的规定。
- 2.1.33 维生素 B₁ 应符合 GB 14751 的规定。
- 2.1.34 维生素 B₂ 应符合 GB 14752 的规定。
- 2.1.35 烟酸应符合 GB 14757 的规定。
- 2.1.36 L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）应符合 GB 1903.1 的规定。
- 2.1.37（食用）玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.38（食用）豌豆淀粉应符合 GB/T 38572 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.39（食用）木薯淀粉应符合 NY/T 875 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.40 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.41 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.42 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。
- 2.1.43 魔芋精粉应符合 GB/T 18104 的规定。
- 2.1.44 黄原胶应符合 GB 1886.41 的规定。
- 2.1.45 海藻酸钠（又名褐藻酸钠）应符合 GB 1886.243 的规定。
- 2.1.46 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。
- 2.1.47 碳酸钙应符合 GB 1886.214 的规定。
- 2.1.48 葡萄糖酸锌应符合 GB 8820 的规定。

- 2.1.49 硫酸亚铁应符合 GB 29211 的规定。
- 2.1.50 富硒食用菌粉应符合 GB 1903.22 的规定。
- 2.1.51 硒蛋白应符合 GB 1903.28 的规定。
- 2.1.52 大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉应卫生、无污染、无霉变，符合 GB 2762、GB 2763 的规定。
- 2.1.53 辣木叶应符合 GH/T 1253 及《关于批准蛋白核小球藻等 4 种新资源食品的公告》2012 年第 19 号的规定。
- 2.1.54 氧化锌应符合 GB 1903.4 的规定。
- 2.1.55 莜麦粉应符合 GB/T 13360 的规定。
- 2.1.56 糙米、玄米应符合 GB/T 18810 的规定。
- 2.1.57 藻类制品粉应符合 GB 19643 的规定。
- 2.1.58 圆苞车前子壳、奇亚籽应符合《关于批准塔格糖等 6 种新食品原料的公告》（2014 年第 10 号）的规定。
- 2.1.59 重瓣红玫瑰应符合《关于批准 DHA 藻油、棉籽低聚糖等 7 种物品为新资源食品及其他相关规定的公告》（2010 年第 3 号）的规定。
- 2.1.60 人参（人工种植 5 年及 5 年以下）应符合《关于批准人参（人工种植）为新资源食品的公告》（2012 年第 17 号）的规定。
- 2.1.61 食叶草应符合《关于食叶草等 15 种“三新食品”的公告》（2021 年第 9 号）的规定。
- 2.1.62（食用）马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。
- 2.1.63 抗性糊精应符合 T/GDL 1 的规定。
- 2.1.64 海藻糖应符合 GB/T 23529 的规定。
- 2.1.65 墨鱼粉应符合 GB 2733 和 GB 20941 的规定。
- 2.1.66 可得然胶应符合 GB 28304 的规定。
- 2.1.67 卡拉胶应符合 GB 1886.169 的规定。
- 2.1.68 果胶应符合 GB 25533 的规定。
- 2.1.69 沙蒿胶应符合 GB 1886.70 的规定。
- 2.1.70 田菁胶应符合 GB 1886.188 的规定。
- 2.1.71 亚麻籽胶应符合 GB 1886.175 的规定。
- 2.1.72 单，双甘油脂肪酸酯应符合 GB 1886.65 的规定。
- 2.1.73 海藻酸丙二醇酯应符合 GB 1886.226 的规定。
- 2.1.74 双乙酰酒石酸单双甘油酯符合 GB 25539 的规定。
- 2.1.75 蔗糖脂肪酸酯应符合 GB 1886.27 的规定。
- 2.1.76 柑橘黄应符合 GB 1886.346 的规定。

- 2.1.77 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.78 酶制剂应符合 GB 1886.174 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	具有产品应有的性状	取适量的样品，放入洁净的白糖瓷盘内，观察其外观性状、色泽，嗅其气味，然后用沸水煮熟，品尝其滋味和口感，并检查有无外来杂质
色泽	具有该产品应有的色泽	
杂质	无肉眼可见的外来异物	
气、滋味	具有产品应有的气、滋味，无酸味、霉味及其它异味	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	

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
酸度，mL/10g ≤	4.0 ^e 8.0 ^a	GB 5009.239
自然断条率，% ≤	10.0 ^e 10.0 ^a	GB/T 40636 附录 B
熟断条率，% ≤	8.0 ^e 10.0 ^a	GB/T 40636 附录 C
烹调损失率，% ≤	15.0 ^e 15.0 ^a	GB/T 40636 附录 C
铅*（以 Pb 计），mg/kg ≤	0.19	GB 5009.12
蛋白质 ^b ，g/100g ≥	12.0	GB 5009.5
膳食纤维 ^c ，g/100g ≥	3.0	GB 5009.88
总黄酮 ^d ，% ≥	1.0	NY/T 1295
栀子黄 ^f ，g/kg <	0.3	GB 5009.149

注：*指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

a 仅限于以全麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、青稞粉、黑青稞粉、白青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、藜麦粉为主要原料或添加山楂粉、番茄粉的产品检验。

b 仅限于高蛋白挂面产品的检验。

c 仅限于以全麦粉为主要原料的产品检验。

d 仅限于苦荞粉添加量≥80%的产品检验。

e 仅限于以小麦粉为主要原料的产品检验。

f 仅限于添加该食品添加剂的产品的检验。

2.4 食品营养强化剂的使用量

食品营养强化剂的使用量应符合表 3 的规定。

表 3 食品营养强化剂的使用量

项 目	指 标	检验方法
钙（以 Ca 计） ^a ，mg/kg	1600～3200	GB 5009. 92
铁（以 Fe 计） ^a ，mg/kg	14～26	GB 5009. 90
锌（以 Zn 计） ^a ，mg/kg	10～40	GB 5009. 14
硒（以 Se 计） ^a ，μg/kg	140～280	GB 5009. 93
维生素 B ₁ ^a ，mg/kg	3～5	GB 5009. 84
维生素 B ₂ ^a ，mg/kg	3～5	GB 5009. 85
烟酸 ^a ，mg/kg	40～50	GB 5009. 89
L-赖氨酸 ^a ，g/kg	1～2	GB 5009. 124

注：a 营养强化剂指标仅限于添加该种营养强化剂的产品检测。

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

应符合 GB 14881 的规定。

2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定；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；食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 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

出厂检验项目包括：感官要求、熟断条率、自然断条率、烹调损失率、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、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、青稞粉、黑青稞粉、燕麦粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、莜麦粉、藜麦粉、薏仁粉（薏米粉）、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、黄豆粉（大豆粉）、黑豆粉、豌豆粉、芸豆粉、小米（粉碎）、小米粉、小黄米粉、大黄米粉、黍米粉、粟米粉中的一种或几种为主要原料，添加玉米粉、荞麦粉、苦荞粉、甜荞粉、绿豆粉、小麦胚粉、青稞粉、黑青稞粉、大麦苗粉（大麦若叶青汁粉）、小麦苗粉、紫小麦粉、黑小麦粉、全麦粉、黑麦粉、黑全麦粉、（裸）大麦粉、燕麦粉、藜麦粉、莜麦粉、薏仁粉（薏米粉）、高粱粉、鹰嘴豆粉、红豆粉、红扁豆粉、白扁豆粉、赤小豆粉、木豆粉、黄豆粉（大豆粉）、黑豆粉、青豆粉、竹豆粉、豌豆粉、芸豆粉、亚麻籽粉、核桃粉、板栗粉、杏仁粉、大豆膳食纤维粉、燕麦麸（粉）、小麦麸（粉）、小麦膳食纤维粉、米胚膳食纤维粉、稻米胚芽粉、黑米粉、糙米粉、玄米粉、紫米粉、大米粉、小米粉、小黄米粉、大黄米粉、香米粉、红米粉、黍米粉、粟米粉、籼米粉、粳米粉、糯米粉、马铃薯粉、木薯粉、红薯粉、紫薯粉、魔芋粉、食用菌粉【香菇粉、银耳粉、黑木耳粉、蛹虫草粉、猴头菇粉、草菇粉、红菇粉、鸡腿菇粉、花菇粉、姬松茸粉、竹荪粉、羊肚菌粉、牛肝菌粉、黑松露粉中的一种或几种】、果蔬粉【菠菜粉、紫甘蓝粉、南瓜粉、番茄粉、芹菜粉、胡萝卜粉、（红）甜菜粉、茄子粉、黄瓜粉、黄秋葵粉、荠菜粉、香椿嫩叶粉、结球甘蓝粉、莲藕粉、苦瓜粉、香蕉粉、苹果粉、草莓粉、芒果粉、黄桃粉、菠萝粉、橙子粉、哈密瓜粉、蓝莓粉、樱桃粉、葡萄粉、猕猴桃粉、无花果粉、酸梅粉、红枣粉、枸杞粉、黑果枸杞粉、山药粉中的一种或几种】、药食同源粉【玉竹（粉碎）、余甘子粉、葛根粉、芡实粉、莲子粉、茯苓粉、贡菊（粉碎）、桑叶（粉碎）、桑叶提取物、龙眼肉（桂圆）（粉碎）、百合（粉碎）、鸡内金（粉碎）、桑椹（粉碎）、黑芝麻（粉碎）、阿胶（粉碎）、山楂（粉碎）、黄精（粉碎）、蒲公英（粉碎）、荷叶（粉碎）、金银花（粉碎）、甘草（粉碎）、罗汉果（粉碎）、乌梅（粉碎）、佛手（粉碎）、沙棘（粉碎）、麦芽（粉碎）、栀子（粉碎）、桔梗（粉碎）、紫苏（粉碎）、酸枣仁（粉碎）、鲜芦根（打浆）、鱼腥草（粉碎）、薄荷（粉碎）、决明子（粉碎）、丁香（粉碎）、橘红（粉碎）、覆盆子（粉碎）、木瓜（粉碎）、党参（粉碎）、西洋参（粉碎）、铁皮石斛（粉碎）、黄芪（粉碎）、灵芝（粉碎）中的一种或几种】、茶粉系列【红茶粉、绿茶粉、抹茶粉、乌龙茶粉中的一种或几种】、干蛋制品【鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种】、圆苞车前子壳（粉碎）、重瓣红玫瑰（粉碎）、奇亚籽（粉碎）、藻类制品粉【裙带菜粉、海带粉、昆布粉、紫菜粉、海苔粉、食用螺旋藻粉（钝顶螺旋藻或极大螺旋藻）中的一种或几种】、人参（人工种植5年及5年以下）（粉碎）、辣木叶（粉碎）、食叶草（粉碎）、抗性糊精、海藻糖、L-阿拉伯糖、墨鱼粉、大豆（分离）蛋白粉、菊粉中的一种或几种，添加或不添加食品营养强化剂【钙（来源：牛骨粉或柠檬酸钙或L-乳酸钙或碳酸钙）、铁（来源：焦磷酸铁或乳酸亚铁或硫酸亚铁）、锌（来源：乳酸锌或葡萄糖酸锌或氧化锌）、硒（来源：亚硒酸钠或富硒食用菌粉或硒蛋白）、维生素B₁（来源：盐酸硫胺素）、维生素B₂（来源：核黄素）、烟酸、L-赖氨酸（来源：L-盐酸赖氨酸）中的一种或几种】（食品营养强化剂仅适用于以小麦粉

为主要原料的产品)、淀粉【(食用)玉米淀粉、(食用)小麦淀粉、(食用)木薯淀粉、(食用)马铃薯淀粉、(食用)豌豆淀粉中的一种或几种】、食用盐、谷朊粉、魔芋精粉、食品添加剂{碳酸钠、黄原胶、可得然胶、卡拉胶、果胶、沙蒿胶、田菁胶、亚麻籽胶、单,双甘油脂肪酸酯、海藻酸丙二醇酯、蔗糖脂肪酸酯、双乙酰酒石酸单双甘油酯、柑橘黄、栀子黄、海藻酸钠(又名褐藻酸钠)、酶制剂【木聚糖酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger*)、葡糖氧化酶(来源:黑曲霉 *Aspergillus niger* 或米曲霉 *Aspergillus oryzae*)、谷氨酰胺转氨酶(来源:茂原链轮丝菌(又名茂源链霉菌)*Streptomyces mobaraensis*)】中的一种或几种}(食品添加剂仅适用于以小麦粉、紫小麦粉、黑小麦粉、红小麦粉、绿小麦粉、褐小麦粉、全麦粉、黑麦粉、黑全麦粉为主要原料的产品)中的一种或几种,以上原料经处理或不处理,添加生活饮用水,经配料、和面、熟化、压延、切条、干燥、截断、称量、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》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提供依据。

本标准中食品营养强化剂的使用应符合 GB 14880 的规定,根据国家卫健委《〈食品营养强化剂使用标准〉(GB14880-2012)问答》中第十七条的问答解释,鉴于不同食品原料本底所含的各种营养素含量差异性较大,所以本标准中所强化的营养素在终产品中的实际含量可能高于 GB 14880 规定的营养强化剂的使用量。本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

想念食品股份有限公司

QB