



411199S-2024



登封市麦香园食品加工厂企业标准

Q/DMXY 0001S-2024

花色挂面、面叶

2024-05-09 发布

2024-05-09 实施

登封市麦香园食品加工厂 发布

前 言

本标准由登封市麦香园食品加工厂提出并起草。

本标准主要起草人：王少娟、侯晓果。

H N
Q B

花色挂面、面叶

1 范围

本标准规定了花色挂面、面叶的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于花色挂面、面叶。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加大麦粉、荞麦粉(苦荞粉、甜荞粉)、豌豆粉、豇豆粉、红豆粉、扁豆粉、绿豆粉、青稞(裸大麦)粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉、藜麦粉、稷米(糜子)粉、黍米(大黄米)粉、燕麦(莜麦)粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、玉米粉、小米粉、芸豆(菜豆)粉、小扁豆粉、谷朊粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、玄米粉、白芝麻、蜂蜜、芝麻叶粉、菊芋粉、甜椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、南瓜粉、苦瓜粉、包菜粉、红薯叶粉、菠菜粉、苋菜粉、莲藕粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜粉、山药粉、鸡蛋液(鸡蛋经去壳、打蛋)、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或全部，经配料、混合、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量包装加工而成的非即食花色挂面。

面叶是以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加黑小麦粉、黑全麦粉、全麦粉、大麦粉、荞麦粉(苦荞粉、甜荞粉)、豌豆粉、豇豆粉、红豆粉、扁豆粉、绿豆粉、青稞(裸大麦)粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉、藜麦粉、稷米(糜子)粉、黍米(大黄米)粉、燕麦(莜麦)粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、玉米粉、小米粉、芸豆(菜豆)粉、小扁豆粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、玄米粉、白芝麻、蜂蜜、芝麻叶粉、菊芋粉、甜椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、南瓜粉、苦瓜粉、包菜粉、红薯叶粉、菠菜粉、苋菜粉、莲藕粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜粉、山药粉、鸡蛋液(鸡蛋经去壳、打蛋)、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)中的一种或几种，经配料、混合、和面、熟化、压延、切片、烘干、计量包装加工而成的非即食面叶。

根据所用原料、辅料不同，产品可分为：单一杂粮挂面(面叶)、复合杂粮花色挂面(面叶)、单一谷物挂面(面叶)、鸡蛋花色挂面(面叶)、蔬菜花色挂面(面叶)、薯类花色挂面(面叶)、复合花色挂面(面叶)、复合谷物杂粮挂面(面叶)、复合谷物花色挂面(面叶)、粮谷挂面(面叶)。

2 要求

2.1 原辅料要求

2.1.1 小麦粉、黑小麦粉应符合 GB/T 1355 和 GB 2715 的规定。

2.1.2 大麦粉、黑全麦粉、豌豆粉、豇豆粉、红豆粉、扁豆粉、绿豆粉、青稞(裸大麦)粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、高粱粉、藜麦粉、燕麦(莜麦)粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、玉米粉、红米粉、糯米粉、小米粉、稷米(糜子)粉、黍米(大黄

米)粉、芸豆（菜豆）粉、玄米粉、小扁豆粉应符合 GB 2715 的规定。

2.1.3 荞麦粉（苦荞粉、甜荞粉）应符合 GB/T 35028 和 GB 2715 的规定。

2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。

2.1.5 谷朊粉应符合 GB/T 21924 的规定。

2.1.6 生活饮用水应符合 GB 5749 的规定。

2.1.7 食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。

2.1.8 蜂蜜应符合 GB 14963 的规定。

2.1.9 魔芋粉应符合 NY/T 494 的规定。

2.1.10 食用玉米淀粉应符合 GB/T 8885 和 GB 31637 的规定。

2.1.11 菊芋粉、苦瓜粉、芝麻叶粉、甜椒粉、苋菜粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、南瓜粉、包菜粉、红薯叶粉、菠菜粉、马铃薯粉、莲藕粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜粉、山药粉、应符合 NY/T 1884 的规定。

2.1.12 全麦粉应符合 LS/T 3244 和 GB 2715 的规定。

2.1.13 食用马铃薯淀粉应符合 GB/T 8884 和 GB 31637 的规定。

2.1.14 红薯淀粉应符合 GB 31637 的规定。

2.1.15 白芝麻应符合 GB/T 11761 和 GB 19300 的规定。

2.1.16 鸡蛋、鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉应符合 GB 2749 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	具有该产品应有的性状	从样品中随机取出50g，倒入一洁净白瓷盘中，自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，嗅其气味，煮熟后，以温开水漱口，品其滋味和口感
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	
口感	煮熟后口感不粘，不牙碜	
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
酸度，mL/10g （不适用于添加番茄粉的产品）	≤ 4.0	GB 5009.239
自然断条率，% （仅适用于花色挂面）	≤ 10.0	GB/T 40636

熟断条率，%（仅适用于花色挂面）	≤	10.0	
烹调损失率，%（仅适用于花色挂面）	≤	15.0	
*铅（以Pb计），mg/kg	≤	0.18	GB 5009.12
黄曲霉毒素B ₁ ，μg/kg	≤	5.0	GB 5009.22
注：*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

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；兽药残留限量应符合GB 31650的规定。

3 检验

出厂检验项目包括：感官要求、净含量及允许短缺量、水分、自然断条率（仅适用于花色挂面）、熟断条率（仅适用于花色挂面）、烹调损失率（仅适用于花色挂面）、酸度（不适用于添加番茄粉的产品检验）。型式检验按国家相关规定执行。

编制说明

本标准适用于花色挂面、面叶。

花色挂面是以小麦粉、黑小麦粉、黑全麦粉、全麦粉中的一种或几种为主要原料，辅以生活饮用水，添加大麦粉、荞麦粉(苦荞粉、甜荞粉)、豌豆粉、豇豆粉、红豆粉、扁豆粉、绿豆粉、青稞(裸大麦)粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉、藜麦粉、稷米(糜子)粉、黍米(大黄米)粉、燕麦(莜麦)粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、玉米粉、小米粉、芸豆(菜豆)粉、小扁豆粉、谷朊粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、玄米粉、白芝麻、蜂蜜、芝麻叶粉、菊芋粉、甜椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、南瓜粉、苦瓜粉、包菜粉、红薯叶粉、菠菜粉、苋菜粉、莲藕粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜粉、山药粉、鸡蛋液(鸡蛋经去壳、打蛋)、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)中的一种或几种，添加或不添加食用盐、碳酸钠中的一种或全部，经配料、混合、和面、熟化、压延、切条、烘干、截断、计量包装加工而成的非即食花色挂面。

面叶是以小麦粉为主要原料，辅以生活饮用水，添加或不添加黑小麦粉、黑全麦粉、全麦粉、大麦粉、荞麦粉(苦荞粉、甜荞粉)、豌豆粉、豇豆粉、红豆粉、扁豆粉、绿豆粉、青稞(裸大麦)粉、薏米粉、红薯粉、紫薯粉、马铃薯粉、高粱粉、藜麦粉、稷米(糜子)粉、黍米(大黄米)粉、燕麦(莜麦)粉、鹰嘴豆粉、红小豆粉、赤豆粉、黄豆粉、黑豆粉、青豆粉、玉米粉、小米粉、芸豆(菜豆)粉、小扁豆粉、食用盐、碳酸钠、谷朊粉、魔芋粉、食用玉米淀粉、食用马铃薯淀粉、红薯淀粉、大米粉、黑米粉、紫米粉、红米粉、糯米粉、玄米粉、白芝麻、蜂蜜、芝麻叶粉、菊芋粉、甜椒粉、胡萝卜粉、白萝卜粉、冬瓜粉、丝瓜粉、南瓜粉、苦瓜粉、包菜粉、红薯叶粉、菠菜粉、苋菜粉、莲藕粉、西兰花粉、紫甘蓝粉、番茄粉、芹菜粉、甜菜粉、山药粉、鸡蛋液(鸡蛋经去壳、打蛋)、干蛋制品(鸡全蛋粉、鸡蛋黄粉、鸡蛋白粉中的一种或几种)中的一种或几种，经配料、混合、和面、熟化、压延、切片、烘干、计量包装加工而成的非即食面叶。

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》的相关规定制定本企业标准，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。

登封市麦香园食品加工厂