



411440S-2024



河南粮韵食品有限公司企业标准

Q/HLS 0001S-2024

花色挂面

2024-06-08 发布

2024-06-08 实施

河南粮韵食品有限公司 发布

前 言

本标准由河南粮韵食品有限公司和许昌市产品质量检验检测与研究中心提出并起草。

本标准起草人：王萌、王鹏、侯志远、张顺领。

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、全麦粉、黑小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、山药粉、桑叶粉、枸杞粉、葛根粉、薏米粉、红枣粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉中的几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、悬挂干燥、包装加工而成的非即食花色挂面。

按照配方不同分为不同产品。

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 全麦粉、黑小麦粉、杂粮粉应符合 GB 2715 的规定。
- 2.1.3 食用盐应符合 GB 2721 和 GB/T 5461 的规定。
- 2.1.4 碳酸钠应符合 GB 1886.1 的规定。
- 2.1.5 栀子黄应符合 GB 7912 的规定。
- 2.1.6 果蔬粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.7 山药粉、桑叶粉、枸杞粉、葛根粉、薏米粉、红枣粉应符合 GB/T 29602 的规定。
- 2.1.8 鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.9 食用菌粉应符合 GB 7096 的规定。
- 2.1.10 小麦胚芽粉应符合 LS/T 3210 的规定。
- 2.1.11 大豆膳食纤维粉应符合 GB/T 22494 的规定。
- 2.1.12 生产用水应符合 GB 5749 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	均匀一致	
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
栀子黄 ^a , g/kg	≤ 0.3	GB 5009.149
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添加剂产品的检测。		

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 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。

H N

Q B

编制说明

本标准适用于以小麦粉、全麦粉、黑小麦粉中的一种或几种为主要原料，添加或不添加食用盐、碳酸钠、栀子黄中的一种或几种，添加果蔬粉（胡萝卜粉、红萝卜粉、菠菜粉、芦笋粉、番茄粉、芹菜粉、洋葱粉、香菜粉、苦瓜粉、小青菜粉、南瓜粉、红甜菜粉、西兰花粉、莲菜粉、火龙果粉、金瓜粉、草莓粉、椰子粉、猕猴桃粉、蓝莓粉中的一种或几种）、杂粮粉（大麦粉、青稞粉、荞麦粉、绿豆粉、黄豆粉、黑豆粉、小米粉、红豆粉、玉米粉、黑米粉、高粱粉、红薯粉、紫薯粉、白芸豆粉、燕麦粉、藜麦粉中的一种或几种）、山药粉、桑叶粉、枸杞粉、葛根粉、薏米粉、红枣粉、鸡蛋全粉、蛋黄粉、蛋清粉、食用菌粉（双孢蘑菇粉、姬松茸粉、木耳粉、白牛肝菌粉、竹荪粉、鸡腿菇粉、牛排菌粉、金针菇粉、猴头蘑粉、元蘑粉、花脸蘑粉、真姬菇粉、羊肚菌粉、滑菇粉、榆黄菇粉、姬菇粉、鲍鱼菇粉、红平菇粉、杏鲍菇粉、白灵菇粉、平菇粉、凤尾菇粉、绣球菌粉、大球盖菇粉、松茸粉、块菌粉、草菇粉、银耳粉、香菇粉、茶树菇粉、榛蘑粉、花菇粉中的一种或几种）、小麦胚芽粉、大豆膳食纤维粉中的几种，经加生活饮用水和面、熟化、压延、成型、悬挂干燥、包装加工而成的非即食花色挂面。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，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。

河南粮韵食品有限公司

QB