



411799S-2024



河南汇迪面业有限公司企业标准

Q/HHM 0001S-2024

花色挂面

2024-07-15 发布

2024-07-15 实施

河南汇迪面业有限公司 发布

前 言

本标准由河南汇迪面业有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：李少卫。

HN
QB

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原料，加入番茄粉、红薯叶粉、紫薯粉、红薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉、香菇粉、荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉、鸡蛋或鸡蛋粉中的一种，加入或不加入食用盐、碳酸钠、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，经加水 and 面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。

根据添加原料不同分为：番茄花色挂面、红薯叶花色挂面、紫薯花色挂面、红薯花色挂面、芹菜花色挂面、菠菜花色挂面、南瓜花色挂面、胡萝卜花色挂面、山药花色挂面、甜菜花色挂面、莲藕花色挂面、香菇花色挂面、荞麦花色挂面、小米花色挂面、高粱花色挂面、黄豆花色挂面、绿豆花色挂面、黑豆花色挂面、玉米花色挂面、薏米花色挂面、鸡蛋花色挂面。

2 要求

2.1 原料

2.1.1生活饮用水应符合GB 5749的规定。

2.1.2小麦粉应符合GB/T 1355和GB 2715的规定。

2.1.3番茄粉、红薯叶粉、紫薯粉、红薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉应符合NY/T 1884的规定。

2.1.4香菇粉应符合GB 7096的规定。

2.1.5荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉应符合GB 2715的规定，并符合GB 2762 和 GB 2763 的规定

2.1.6鸡蛋、鸡蛋粉应符合GB 2749的规定。

2.1.7玉米淀粉、木薯淀粉应符合GB 31637的规定。

2.1.8食用盐应符合GB/T 5461和GB 2721的规定。

2.1.9碳酸钠应符合GB 1886.1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	取适量样品，置于洁净白瓷盘中，在自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质，在沸水中煮 5 分钟后，嗅其气味，温开水漱口，品其滋味。
色泽	具有产品应有的色泽	
气味和滋味	具有产品应有气味和滋味、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的规定。

表 2 理化指标

项目	指标	检验方法
水分, g/100g	≤ 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
*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

生产加工过程应符合 GB 14881 的规定。

2.6 其他要求

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。

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。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原料，加入番茄粉、红薯叶粉、紫薯粉、红薯粉、芹菜粉、菠菜粉、南瓜粉、胡萝卜粉、山药粉、甜菜粉、莲藕粉、香菇粉、荞麦粉、小米粉、高粱粉、黄豆粉、绿豆粉、黑豆粉、玉米粉、薏米粉、鸡蛋或鸡蛋粉中的一种，加入或不加入食用盐、碳酸钠、玉米淀粉、木薯淀粉中的一种或几种，经加水和面、熟化、压延切条、干燥、截断、包装加工而成的花色挂面。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，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。

河南汇迪面业有限公司